KURU BAKLALI YAPRAK SARMASI

75-80 adet taze asma yaprağı
1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı aşurelik buğday
2 adet kuru soğan
2 adet domates
8-10 dal taze nane
15-20 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Bir gece önceden bakla ve yarma yıkanır. Birlikte tencereye konur, üzerini 1,5 parmak geçecek kadar su konur.
Ertesi günü aynı suyla ateşe yerleştirilir. Üzerine çıkan köpükler alınır ve suyu tamamen çekene kadar pişirilir.
Taze yapraklar yıkanır, kaynamakta olan suya atılır, sararana kadar haşlanır.
Başka bir tencereye zeytinyağı konur, ısınınca ince doğranmış soğan atılır ve pembeleştirilir.
Üzerine haşlanmış bakla ve yarma ayılır, 4-5 dakika kavrulur. Sonra tuz ve ince doğranmış daomates katılır.
Domates şeklini kaybedince karabiber, ince doğranmış nane ve maydanoz eklenir, karıştırılır, ocak söndürülür, kapak kapatılır. 10 dakika dinlendirilir.
Asma yaprağının damarlı kısmı üste gelecek şekilde düz bir tabağa yerleştirilir
Geniş kenarına iç konur.Yaprağın sağından ve solundan katlanır, daha sonra rulo yapılarak sarılır.
Sarmaların uç kısımlara alta gelecek şekilde tencereye yerleştirilir.
Çukur bir kaba sıcak su, salça, tuz ve yağ konur, iyice karıştırılır. Sarmaların üzerine gezdirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, hızlı ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 25-30 dakika pişirilir.
Ateşten aldıktan sonra tencerenin içinde 1 saat bekletilir ve ılık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifte yarma yerine pilavlık bulgur da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1355 | Adı: Kuru Baklalı Yaprak Sarması | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:27