ETLİ YAPRAK SARMASI

Yarım kg. salamura asma yaprağı (55-60 adet)
1 adet kuru soğan
250 gr. kıyma
1 su bardağı pirinç
10-15 dal taze nane
10-15 dal dereotu
15-20 dal maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su

Salamura asma yaprağı bol sıcak suda 2-3 saat bekletilir, yıkanır ve süzgece çıkartılır.
Kuru soğan, taze nane, dereotu ve maydanoz çok ince kıyılır.
Karıştırma kabına kıyma, yıkanmış pirinç, doğranmış malzemeler, salça, karabiber, tuz, sıvıyağ ve su konur kaşıkla pirinçler zedelenmeden karıştırılır.
Asma yaprağının sapı koparılır, damarlı kısmı üste gelecek şekilde tabağa serilir, geniş kısmına yeteri kadar iç konur, sağda ve soldan kapatıldıktan sonra rulo şeklinde sarılır.
Bütün sarmalar aynı şekilde hazırlanır ve düzgün bir şekilde tencereye dizilir.
Orta ateşli ocağa yerleştirilir, üzerine 1 su bardağı kadar sıcak su gezdirilir, kapağı kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 35-40 dakika pişirilir.
Ateşten alınır buharı çöktükten sonra sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Yaprak sarması taze asma yaprağı kullnılarak da hazırlanır. Yapraklar sarmadan hemen önce kaynar suda sararacak kadar tutulmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1392 | Adı: Etli Yaprak Sarması | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:23