

Etli Yaprak Sarma

Malzemeler

500 gr. orta yagli kiyma
1-2 adet kuru sogan
1-2 dis sarimsak
Yarim cay bardagi princ
Yarim cay bardagi ince bulgur
1 corba kasigi tere yagi
Tuz, kara biber,yeni bahar, kekik,
1 corba kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi biber salcasi
Yarim cay bardagi su
Asma yapragi
Pisirilecek zaman uzerine dokulecek sos:
1 tatli kasigi biber salcasi
1 cay kasigi tuz
1-2 corba kasigi sivi yag
Yarim limon suyu
Su

Yapilisi

Asma yapraklarini once suzgece alin yikayin,1-2 saat ilik suda bekletin sonra suda haslayin, eger sert cinsse biraz uzun haslayin, yumusak cabuk parcalanan bir yaprak turu ise birkac dakika haslamaniz yeterli.

lc malzeme cigden hazirlaniyor;

Kiyma, kucuk dogranmis kuru sogan ve sarimsak, princ, ince bulgur, tere yagi, tuzu baharati, salcalari bir kase icinde yogurun(tipki kofte yogurur gibi) yogurma isleminin sonuna dogru yarim cay bardagi su ekleyin biraz daha yogurun.

Hazirladiginiz ic malzeme ile yapraklari sarin, tencereye dizin.

Uzerine bir kasede; biber salcasi, limon suyu, tuz, sivi yag ve su ile karistirip sarmalarin uzerine gezdirin.

Sarmalarin arasinda gorunecek kadar su ilave edin(uzerine gezdirdiginiz sosun suyu az ise).

Sarmalarin uzerine dagilmadan pismeleri icin bir agirlik koyun; kucuk tencere kapagi veya eski bir porselen kapak olabilir, tencerenin kapagini kapatın en kucuk ocakta kisik ateste agir agir pisirin.

Pistiginde tencerede hala biraz suyu gorunecek, ocagi kapattiktan sonra 10-15 dakika sonra o suyu kendi cekiyor.

Etli sarma pistikten sonra servis tabagina alinca uzerine sarimsakli yogurt(suzme yogurtla daha guzel olur), 1 tatli kasigi tere yagi ve 1 cay kasigi toz kirmizi biberle hazirlanmis sos(tereyagi ile toz kirmizi biberi sos tavasina ayni anda koyun, tere yagi eriyene kadar ocakta tutun, fazla tutarsaniz cabuk yanar)

Tabiki yogurt sosunu ve tere yagli sosu son anda sunum asamasinda taze taze yapiyoruz. Taze taze sicakken servis yapin ve afiyetle yiyin, bekleyince tadi biraz agirlasiyor.