

Ihlamur Yapragi Sarmasi

Malzemeler

1/2 kg ihlamur yapragi
1c malzemesi;
1 su bardagi kalin bulgur
2 adet kuru sogan
4 dis sarimsak
2 tatli kasigi domates salcasi
2 tatli kasigi nar eksisi
1 cay kasigi tuz, karabiber, pul biber
1/2 demet taze nane ve dereotu

Yapilisi

Ihlamur yapraklarini birkac dakika kadar kaynatip yumusatin. Daha sonra bir tencere icerisine ince dogranmis soganlari, dogranmis sarimsagi ve geriye kalan tum malzemeyi ilave edip kavurun. Sonra ihlamur yapraklarinin kuru olanlarini tencere dibine yerlestirip uzerine sardiginiz dolmalari ekleyin ve uzerine su ve ve limon ilave edip suyunu cekinceye kadar pisirin ve servis tabagina alin. Afiyet olsun,