

Kaburgali Yaprak Sarma

Malzemeler

1 kg asma yapragi
1 su bardagi kirik bugday
1 su bardagi kara mercimek
3 sogan
1 yemek kasigi domates salcasi
Tuz, karabiber, nane, pulbiber, maydanoz
1 kg kaburgali et
Sos icin:
2 sogan
5-6 kurutulmus domates
Yarim limon suyu
2 su bardagi sicak su
2 cay bardagi zeytinyagi
Yarim yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
5 dis sarimsak

Yapilisi

Mercimek haslanip sicakken icine kirik bugday konur ve tencerenin kapagi kapatilir. Mercimekle bugday demlenmeye alinir. Soganlar yemeklik dogranir. Maydanoz, zeytinyagi, baharatlar ve salca karistirilir. Demlenen kirik bugday ve mercimek karisimina eklenir. Tum malzeme ozlesene kadar karistirilir. Ic harc ile asma yapraklari sarilir. Kaburgalarin alt ust kisimlari renk degistirene kadar tencerede kizartilir. Sarmanin pisecegi tencereye dizilir. Sarilan sarmalar kaburgalarin uzerine dizilir. 1 su bardagi kadar soguk su ekleyip biraz pisirilir. Sos icin sogan, sarimsak ve kurutulmus domates dogranip zeytinyaginda kavrulur. Salcalar, limon suyu ve su ilave edilip sos hazirlanir. Kaynamaya baslayan yemegin uzerine sos ilave edilir. Kisik ateste sos kendini cekinceye kadar pisirilir. Servis tabagina ters cevrilerek aktarilir.