

Mercimekli Yaprak Sarma

Malzemeler

250 gram sarmalik asma yapragi

3 su bardagi su

1 su bardagi kirmizi mercimek

2 adet orta boy sogan

Yarim su bardagi zeytinyagi

Yarim su bardagi koftelik bulgur

1 yemek kasigi seker

1 yemek kasigi nane

Yarim tatli kasigi kara biber

Yarim tatli kasigi kirmizi biber

1 adet limon

Ihtiyac kadar tuz

Yapilisi

Asma yapraklarini yikayip, suzup, saplarini temizleyim.

Bir tencereye suyu koyup kaynayinca yapraklari ekleyip 5 dakika haslayalim. Sonra alt ust yaparak 5 dakika daha kaynatalim. Diger malzemeler hazirlanana kadar yapraklar kaynar suda bekletelim.

Kirmizi mercimegi ayiklayip, yikayip suzelim.

Soganlari soyup, yemeklik ince dograyalim ve bir tavada yagi kizdirip, kisik ateste sogani ekleyelim soganlar olene kadar kavuralim.

Ocagi kapatelim ve sogan kavurdugumuz tavaya mercimek ve bulguru ekleyelim. Yaprak hasladiginiz haslama suyundan 1 su bardagi alip bu karisima dokelim 15 dakika dinlendirelim. Tuz, seker, nane ve baharati katip tekrar karistiralim.

Bu ici kullanarak yapraklari dolduralim ve saralim. Yaprak sarmanin puf noktasi olarak yapraklarin damarli yuzu sarildiginda ice gelmesi ve harcin tam kararinda kullanalim.

Falza harc konulursa dolma ser olur, az konulursa ici bos ve goruntusu hos olmaz.

Bir tencerenin dibini hafifce yaglayalim ve sardigimiz yapraklari tencereye dizelim.

Dolmalari dizme isi bitince beklettigimiz haslama suyunu uzerine dokelim. Dolmalarin uzerine agirlik yaparak suyun icinde kalmalarini saglamak uzere bir sicaga dayanabilecek tabak koyelim.

Tenceredeki yemegi kisik ateste 1 saat pisirip, dinlendirip, sogutalim.

Yemek soguyunca limon dilimleriyle susleyerek servis yapalim.