

Rumeli Usulu Zeytinyagli Yaprak Sarmasi

Malzemeler

Dolmanın İçi İçin:

300 gr kadar taze veya salamura asma yaprağı
2 küçük su bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı dolmalık kırık pirinç
Yarım demet incecik kıyılmış maydanoz, dereotu, taze nane
1 demet ince kıyılmış yeşil (taze) soğan
1 tane ince kıyılmış küçük kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
150 gr ezilmiş sert beyaz peynir
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Pisirmek için yeterince sıcak su
Üzerinin Sosu İçin:
100 gr kaymak (süt kaymağı olabilir)
1 adet çırpılmış yumurta sarısı
Yarım fincan zeytinyağı

Yapılışı

Yapraklarınız taze ise biraz haslayın, salamura ise bir gece önceden suda bekletin ve tuzunun çıkmasını sağlayın. Genişçe bir kapta bulguru ve pirinci tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletin, süsen bulgura ve pirince dolma harcının tamamını koyun ve iyice karıştırın, yaprakları tek acın, saplarını koparın içine bir tatlı kaşığı harc koyun ince sigara boreği gibi sarın, iç harcı bitene kadar yaprakları sarın tencereye dizin, üzerine 2,5 su bardağı kadar sıcak su ilave edin suyunu çekene kadar pişirin, başka bir çukur kapta kaymağı iyice ezin çırpılmış yumurtayı ilave edin sıcak dolmaların üzerine dokun, bir fincan zeytin yağında gezdirin, tencerenin kapagını kapatın, soguyana kadar tencerenin kapagını acmayın, soguduktan sonra servise sunun. ellerimize sağlık