

Yumurtali Yaprak Sarma

Malzemeler

3 su bardagi kadar bulgur
2 bas orta boy kuru soğan
1 bas sarımsak veya 2-3 adet yesil sarımsak
3 yemek kasigi biber ve domates salcasi karisik
1 caykasigi karabiber
4 adet yumurta damak zevkine gore tuz ve limontuzu
Bolca siviyağ

Yapilisi

iOncelikle kofte legenimize kalin bulgurumuzu aliyoruz.
Icine ince kiyilmis soğan ve sarımsaklari ekliyoruz.
Salca, karabiber,limontuzunu koyup yaklasik bir caybardagi kadar su ile yoguruyoruz.
Kofteyi yogurmaya baslamadan once bolca yağ icinde 4 adet yumurtamizi biraz kabarana kadar pisiriyoruz.
Koftemiz biraz olunca yağda pisirdigimiz yumurtalari icine ekliyoruz.
Ve yumurtalar icinde kaybolana kadar yogurmaya devam ediyoruz.
Daha sonra yapraklarimizi alarak ince birsekilde sariyoruz.
Yemegimizin tuzu ve eksisi biraz belirgin olmalidir.
Aksi takdirde piserken tadi degisir.
Yapraklarimizin sarilmasi bitince tenceremize yaklasik 2 su bardagi kadar sicak suda eritilmis 1 yemek kasigi kadar salcayi karistirip ekliyoruz.
Salcayi elimizle iyice ezelimki sarmaların uzerinde topak bir sekilde kalmasin.
Bu salcali suya bir cimdikte tuz ve limontuzu atabiliriz.
Eger sarmamızın tuzu ve eksisi az diye dusunuyorsak.
Daha sonra dolma tasimizi sarmalarimizin uzerini kapatacak sekilde koyup tencerenin kapagini kapayalim.
Eger kofteyiz artarsa yada caniniz isterse yazdan kurutulmus dolmalik biberde kaynatip onlarada bu harctan koyup sarmaların yanina ekleyebilirsiniz.
Yemegimizin suyu konduktan sonra daha fazla beklemeden yuksek isida pisirmeye aliyoruz.
Daha sonra tencereden kaynama sesi gelince, tenceremizi kisik atese alip usul usul pismesini sagliyoruz.
Yemegimiz pistikten sora ocaktan alip eger suyu kaldiyse suzelim.
Bir tavada yaklasik1 su bardagi kadar zeytinyagi yada aycicek yagini iyice yakip ocaga geri koydugumuz sarmaların uzerine iyice yandiktan sora dokelim.
Ocakta olan tenceremizi arada sirada biraz hoplatarak sarmaların yer degistirmesini saglayalim.