

# Tokat Baklalı Yaprak Sarma

Toplam 100 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~310 kcal

Tokat baklalı yaprak sarma, asma yaprağı, kuru bakla, bulgur ve bol soğanla doldurup ekşi aromalı tok bir Anadolu tenceresi kurur.

## Malzemeler

- 400 gr Salamura asma yaprağı
- 1 su bardağı Kuru bakla
- 0.8 su bardağı Pilavlık bulgur
- 3 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Kuru baklayı gecedan 1 slat suya, iri parçalarla çekin.
2. Soğan zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
3. Bakla, bulgur ve salçayı ekleyip iç harcı karıştırın.
4. Yapraklara harç koyup sarmalar hazırlayın.
5. Tencereye dizip limonlu suyla 50-55 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Baklayı gecedan 1 slatmak için harcın sürede yumuşamasına yardımcı olun.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve yoğurtla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten