

Tokat Etli Yaprak Sarma

Toplam 180 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 16/10

Tokat etli yaprak sarması salamura asma yaprağı, kıyma, bulgur, salça, nane ve fesleğenli harçla minik sarar.

Malzemeler

- 500 gr Salamura asma yaprağı
- 400 gr Dana kıyma
- 1 çay bardağı İnce bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Kuru fesleğen
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Asma yaprakları 10 dakika suda bekletip süzün.
2. Kıyma, bulgur, soğan, salça, nane, fesleğen, yağ ve tuzu karıştırın.
3. Yaprakları damar kısmına harç koyup minik sarın.
4. Tencerenin tabanına birkaç yaprak serip sarmaları sıkın.
5. Üzerine limon dilimleri ve 2 su bardağı sıcak su ekleyin.
6. Sarmaları 80 dakika pişirin.
7. Tencereyi 10 dakika kapalı olarak dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yaprakları 10 dakika suda bekletmek tuzunu alırken pişerken eriyip dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı üstünde, yanında sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

