Ətli Yarpaq Sarması

Etli Yaprak Sarması



Yarım kq. şoraba asma yarpağı (55-60 Ədəd)
1 Ədəd quru soğan
250 qr. qıyma
1 su stəkanı düyü
10-15 budaq təzə nanə
10-15 budaq şüyüd
15-20 budaq cəfəri
1 Çorba qaşığı sous
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Su stəkanı su

Şoraba asma yarpağı bol isti suda 2-3 saat gözlədilər, yuyunar və süzgəcə çıxardılar.
Quru soğan, təzə nanə, şüyüd və cəfəri çox incə qıyılar.
Qarışdırma qabına qıyma, yuyunmuş düyü, doğranmış vəsaitlər, sous, qara bibər, duz, duru yağ və su qoyular qaşıqla düyülər zədələnilmədən qarışdırılar.
Asma yarpağının sapı qoparılar, damarlı qisimi üstə gələcək şəkildə qaba sərilər, geniş qisiminə kifayət qədər iç qoyular, sağda və soldan bağlanıldıqdan sonra rulo şəklində s
rılar.
Bütün qucaqlamalar eyni şəkildə hazırlanar və düz bir şəkildə qazana düzülər.
Orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, üzərinə 1 su stəkanı qədər isti su gəzdirilər, qapağı bağlanılar, qaynamağa başlayınca atəş qısılar, 35-40 dəqiqə bişirilər.
Atəşdən alınar buxarı çökdükdən sonra isti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Yarpaq qucaqlaması təzə asma yarpağı kullnılarak da hazırlanar. Yarpaqlar qucaqlamadan dərhal əvvəl qaynar suda saralacaq qədər tutulmalıdır.