



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Quru Paxlalı Yarpaq Sarması

Kuru Baklalı Yaprak Sarması



- 75-80 Ədəd təzə asma yarpağı
- 1 Su stəkani quru paxla
- 1 Su stəkani aşuralıq buğda
- 2 Ədəd quru soğan
- 2 Ədəd pomidor
- 8-10 budaq təzə nanə
- 15-20 budaq cəfəri
- 1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Çay stəkani zeytunyağı
- Üzəri üçün:
- 2 Su stəkani isti su
- 1 Çorba qaşığı bibər sousu
- 1 Çorba qaşığı zeytunyağı
- 1 Çay qaşığı duz

Bir gecə əvvəldən paxla və yarma yuyunur. Birlikdə qazana qon/qoyular, üzərini 1,5 barmaq keçəcək qədər su qoyular.

Sabahısı günü eyni suyla atəşə yerləşdirilər. Üzərinə çıxan köpüklər alınır və suyu tamamilə çəkənə qədər bişirilər.

Təzə yarpaqlar yuyunur, qaynamaqda olan suya atılar, saralana qədər qaynadılar.

Başqa bir qazana zeytunyağı qoyular, istilənincə incə doğranmış soğan atılar və çəhraylaşdırılar.

Üzərinə qaynadılmış paxla və yarma ayılar, 4-5 dəqiqə qovrulur. Sonra duz və incə doğranmış pomidor qatılar.

Pomidor şəklini itirincə qara bibər, incə doğranmış nanə və cəfəri əlavə olunur, qarışdırılar, ocaq söndürülər, qapaq bağlanılar. 10 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər.

Asma yarpağının damarlı qisimi üstə gələcək şəkildə düz bir qaba yerləşdirilər

Geniş kənarına iç qoyular. Yarpağın sağından və solundan dözər, daha sonra rulo edilərək sarılar.

Qucaqlamaların uc qisimlərə alta gələcək şəkildə qazana yerləşdirilər.

Çuxur bir kobud isti su, sous, duz və yağ qoyular, yaxşıca qarışdırılar. Qucaqlamaların üzərinə gəzdirilər.

Qazanın qapağı bağlanılar, sürətli atəşə yerləşdirilər. Qaynamağa başlayınca atəş qısılar, 25-30 dəqiqə bişirilər.

Atəşdən götürdükdən sonra qazanın içində 1 saat gözlədilər və ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Bu tərifdə yarma yerinə plovluq yarma da istifadə edilə bilər.