



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

Mərciməkli Sarma

Mercimekli Sarma



1 Su stəkani qırmızı mərcimək
Yarım su stəkani plovluq yarma
1 Ədəd iri quru soğan
2 Çay stəkani günəbaxan yağı
1 Çorba qaşığı sous
10 - 15 budaq təzə nanə
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı duz
3 su stəkani su
2 su stəkani ət suyu
100 ədəd orta böyüklükdə çoraba asma yarpağı

- # İlk əməliyyat olaraq çoraba asma yarpaqları bol suya isladılar.
- # İncə qiyılmış quru soğan, 1,5 çay stəkani günəbaxan yağında şəffaflaşana qədər qovrulur, üzərinə sous, qara bibər, qırmızı marka bibər, duz, yuyunmuş yarma və mərcimək əlavə olunur, 5 dəqiqə qədər qovrulur.
- # Üzərinə 3 su stəkani su əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə təxminən 20 dəqiqə vəsait sununu çəkənə qədər bişirilir.
- # Çoraba asma yarpaqları, bol suda yuyunaraq süzəcə çıxarılır. Yarpağın damarlı qisimi içə gələcək şəkildə, geniş tərəfinə kifayət qədər mərciməkli iç qoyulur. Üstdən və iki kənarından dözdükdən sonra möhkəmcə sarılır.
- # Qucaqlamalar qazana möhkəm-möhkəm düzülür, üzərinə qalan yarım çay stəkani ayçiçək yağı gəzdirilər, orta atəşdə bir neçə dəqiqə bişdikdən sonra, ət suyu əlavə olunur, qazanın qapağı bağlı olaraq batıq atəşdə yarım saat bişirilir.
- # Soyuq olaraq xidmət edilir.

Not: Mərciməkli qucaqlama Tekirdağ və ətrafında bilinən bir yeməkdir.