

Tokat Baklalı Yaprak Sarma

Toplam 153 dk

Hazırlanma 145 dk · Pişirme 61 dk

6 kişilik

Zor

~310 kcal

Açılış 16/10

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 saat 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 saat suya, iri parçalarla çekin.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten