Beypazarı yaprak sarması

Tarifin tamamı · 45 dk

Malzemeler

1 kg	Asma yaprağı
360 g	Pirinç 2¼ su bardağı
500 g	Kuzu kıyma
350 g	Soğan 3¼ adet
300 g	Domates salçası 1¼ su bardağı
200 g	Taze soğan
150 g	Maydanoz 3 su bardağı
100 g	Dereotu 13¼ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
14 g	Pul biber 2½ yemek kaşığı
12,5 g	Karabiber 1¾ yemek kaşığı
8 g	Toz kırmızı biber 1¼ yemek kaşığı
157 g	Ayçiçek yağı ¾ su bardağı
600 g	Su 3 su bardağı
168 g	Limon 2 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Salamura yaprakları bir gece önceden ıslatıp iyice yıkayın.
2. Soğanı, yeşil soğanı, maydanozu ve dereotunu yıkayıp ince ince kıyın.
3. Yıkadığınız pirinci kıyma, kıydığınız otlar ve soğanlarla birleştirin; domates salçasını, tuzu, pul biberi, karabiberi, toz biberi ve iki limonun suyunu ekleyip iyice karıştırın.
4. Her yaprağa biraz harç koyup sıkı, ince, serçe parmağı kalınlığında sarın.
5. Sarmaları tencereye boşluk kalmayacak şekilde dizin; 100 ml su ve ayçiçek yağını ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin.
   15 dk
6. 500 ml su daha ekleyip kısık ateşte 30 dakika daha pişirin.
   30 dk
7. Sarmaları pişme suyuyla birlikte servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1115 (Beypazarı Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/beypazari-yaprak-sarmasi