Hatay pirzolalı yaprak sarması

6 kişilik

Malzemeler

1 kg	Kuzu pirzola
500 g	Asma yaprağı
500 g	Su 2½ su bardağı
250 g	Pirinç 1½ su bardağı
250 g	Kuzu kıyma
25 g	Biber salçası
22,8 g	Zeytinyağı 1¾ yemek kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Asma yapraklarını yıkayıp kısa süre haşlayın, süzün ve saplarını ayırın.
2. Pirinç, kıyma, salça, zeytinyağı, karabiber ve tuzu iyice karıştırıp iç harcı hazırlayın.
3. Yaprakları damarlı yüzü üstte açın, içine harçtan koyup sıkı ve ince sarın.
4. Tencerenin dibine pirzolaları dizin, üstüne sarmaları yerleştirin. Pirzola artarsa ikinci bir kat yapın.
5. Suyu ekleyip üzerine ağırlık olarak uygun bir tabak koyun. Kaynayınca kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirip servis edin.
   1 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1724 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/hatay-pirzolali-yaprak-sarmasi