

YAPRACK SARMA – gefüllte Weinblätter, türkisches Rezept

REZEPT:

500g eingelegte Weinblätter
2 große Zwiebeln in Scheiben
3 Zitronen in Scheiben
Olivenöl und Margarine

Für die Füllung:

1kg Rundkornreis, etwas Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Saft einer halben Zitrone, halbe Zwiebel, Minzblätter, Petersilie

ZUBEREITUNG:

Vorbereitung eingelegte Weinblätter: Weinblätter mit Wasser übergießen und ca. 1-2 Stunden einweichen lassen, um überschüssige Salzlake zu entfernen, Vorgang gerne 2-3 Mal wiederholen, am besten einen Tag vorher

Reismischung: gehackte Zwiebeln in Olivenöl anbraten, den gewaschenen Reis und Tomatenmark dazugeben, mit Wasser und Gemüsebrühe verkochen, bis der Reis etwas weich ist. Petersilie und frische Minze hacken, vermengen. Saft einer halben Zitrone dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Verarbeitung: Auf die abgetropften Weinblätter die Reismischung verteilen, dabei darauf achten, dass die glänzende Seite der Blätter nach unten zeigt und der Stil entfernt ist. Die Seiten der Weinblätter einschlagen und zu kleinen Röllchen aufrollen.

Zwiebelscheiben auf den Boden in einem großen Topf legen und kurz anbraten. Darauf die gefüllten Weinblätter dicht nebeneinander in einen Topf legen, Zitronenscheiben darüberlegen und mit Wasser bedecken. Die Weinröllchen und Zitronenscheiben mit einem Teller abdecken, damit diese während des Kochens nicht auseinanderfallen. Bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen, bis der Reis weich ist und die Weinblätter zart sind.

Dazu serviert man Joghurt, türkisches Brot und als Beilage Salate.

Guten Appetit!

Selcan, Mühüp und Erhan



