



Yaprak Sarması

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER AUS SAMSUN

35 Stück

40–50 frische oder eingelegte Weinblätter
240 g Reis
½ Bund glatte Petersilie, gehackt
½ Bund Dill, gehackt
1 TL Paprikaflocken (Pul Biber), mittelscharf
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano, zerrieben
3 TL getrocknete Minze, zerrieben
3 kleine Zwiebeln, gerieben
½ EL Tomatenmark
Salz
2 EL Olivenöl
1 Zitrone

- Die frischen Weinblätter in Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und zur Seite stellen.
- Die eingelegten Weinblätter mehrmals wässern, damit das Salz gelöst wird. Schmecken die Stängel nicht mehr salzig, sind sie gut.
- Den Reis waschen und mit den Kräutern, Gewürzen, geriebenen Zwiebeln und dem Tomatenmark mischen.
- Die Weinblätter mit der Innenseite nach oben auslegen.
- Auf jedes Weinblatt 1 TL der Füllung als Streifen in die Mitte geben. Zuerst die Stielseite, dann die beiden Seiten einschlagen und das Weinblatt locker zusammenrollen.
- Die gerollten Weinblätter dicht nebeneinander in einen Topf legen, mit Salz bestreuen und etwas Öl begießen, knapp mit Wasser bedecken. Das Ganze mit einem mit Wasser gefüllten Suppenteller beschweren und 30 Min. köcheln lassen.
- Die Weinblätter auf einer Platte anrichten, mit Zitronenscheiben dekorieren und lauwarm oder kalt servieren.

Dieses Rezept stammt aus
DAS ISTANBUL KOCHBUCH
von Gabi Kopp, gabikopp@rat.ch
ISBN 978-3-941787-10-0
Verlag: www.jacobystuart.de

APPETIT BEKOMMEN?

Kochen Sie in Istanbul mit den Köchen und der Autorin!

Manzara Istanbul bietet Ihnen:

- authentisches Wohnen über den Dächern von Istanbul
- gemeinsame Streifzüge über die Märkte und Basare
- Kochkurse in eindrucksvollem Ambiente und herzlicher Atmosphäre
- Infos unter: <http://www.manzara-istanbul.com/de/erleben/touren/index.php> oder gabi@manzara-istanbul.com



Yaprak Sarması

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER AUS SAMSUN

35 Stück

40–50 frische oder eingelegte Weinblätter
240 g Reis
½ Bund glatte Petersilie, gehackt
½ Bund Dill, gehackt
1 TL Paprikaflocken (Pul Biber), mittelscharf
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano, zerrieben
3 TL getrocknete Minze, zerrieben
3 kleine Zwiebeln, gerieben
½ EL Tomatenmark
Salz
2 EL Olivenöl
1 Zitrone

- Die frischen Weinblätter in Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und zur Seite stellen.
- Die eingelegten Weinblätter mehrmals wässern, damit das Salz gelöst wird. Schmecken die Stängel nicht mehr salzig, sind sie gut.
- Den Reis waschen und mit den Kräutern, Gewürzen, geriebenen Zwiebeln und dem Tomatenmark mischen.
- Die Weinblätter mit der Innenseite nach oben auslegen.
- Auf jedes Weinblatt 1 TL der Füllung als Streifen in die Mitte geben. Zuerst die Stielseite, dann die beiden Seiten einschlagen und das Weinblatt locker zusammenrollen.
- Die gerollten Weinblätter dicht nebeneinander in einen Topf legen, mit Salz bestreuen und etwas Öl begießen, knapp mit Wasser bedecken. Das Ganze mit einem mit Wasser gefüllten Suppenteller beschweren und 30 Min. köcheln lassen.
- Die Weinblätter auf einer Platte anrichten, mit Zitronenscheiben dekorieren und lauwarm oder kalt servieren.

Dieses Rezept stammt aus
DAS ISTANBUL KOCHBUCH
von Gabi Kopp, gabikopp@rat.ch
ISBN 978-3-941787-10-0
Verlag: www.jacobystuart.de

APPETIT BEKOMMEN?

Kochen Sie in Istanbul mit den Köchen und der Autorin!

Manzara Istanbul bietet Ihnen:

- authentisches Wohnen über den Dächern von Istanbul
- gemeinsame Streifzüge über die Märkte und Basare
- Kochkurse in eindrucksvollem Ambiente und herzlicher Atmosphäre
- Infos unter: <http://www.manzara-istanbul.com/de/erleben/touren/index.php> oder gabi@manzara-istanbul.com