

Sarma



Zutaten

30	Weinblätter
250 g	türkischen Reis
2	weisse Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	getrocknete Minze
	Salz und Pfeffer
Ev.	Zitronenscheiben

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken.
2. Die Zwiebeln mit Butter und Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen.
3. Den Reis, Tomatenmark, Minze und Gewürze hinzugeben und einige Minuten gemeinsam anbraten.
4. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel füllen.
5. Die Weinblätter in einen tiefen Teller legen und mit kochendem Wasser übergießen (so öffnen sich die Weinblätter und die Salzlake wird abgespült).
6. Die Blätter einzeln ausbreiten, die Seite mit den „Adern“ soll nach oben zeigen.
7. Die Stängel entfernen und für später aufbewahren.
8. In jedes Weinblatt circa einen TL Reis geben und in eine schmale Linie verteilen.
9. Anschließend die Blätter erst seitlich einklappen und zu einer dünne „Zigarre/Rolle“ einrollen.
10. Die aufbewahrten Stängel in einen Topf auf den Boden geben, als Grundlage.
11. Die fertigen Sarma in dem Topf (auf die Grundlage) stapeln.
12. Optional können zwischen den Schichten Zitronenscheiben hingelegt werden.
13. Den Topf bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen und bei niedriger Hitze die Weinblätter dämpfen.
14. Nach circa einer Stunde sollte das Wasser verdampft sein und der Reis gar, sonst einfach nochmals Wasser hinzugeben und etwas weiterdämpfen.
15. Die Weinblätter mit Joghurt und Zitronensaft servieren.