



Etlı yaprak dolması

Vinblader fylt med kjøttdeig

Fylte vinblader er en populær rett i en del tyrkiske hjem. Disse vindbladene er korte og litt mer kompakte. De serveres varme med kraften den ble kokt i med tomater og naturell yoghurt.

4 porsjoner

Ingredienser:

40 vinblader

Til Fyllet trengs:

350 g lammekjøttdeig og oksekjøttdeig (her kan du velge en av delene eller blande 50/50)

1 liten løk

1-2 hvitløksbåter, grovhakket

120 g lankornet ris, vasket og tørket

1 bunt med dill, bladpersille, mynte finhakket (spar stilkene)

1 ts nykværnet svart pepper

1-2 ts salt

1 ts tomatpuré

1 ts paprikapuré (valgfritt)

1 ss olivenolje

1-2 flådde tomater (fjern innmaten med frøene. Det skal brukes senere i stuffingen. Hakk deretter tomatene i små biter)

½ gulrot, ½ løk, 2-3 hvitløksbåter og pepperkorn

Til kraften trengs:

150 ml vann

2 ss olivenolje



1. Sett 40 vinblader (yaprak) i en kjele med kaldt vann. Bytt vannet 3 ganger og la vinbladene bli fuktet i vannet i til sammen én time.
2. Bland alle ingrediensene som er til fyllet i en bolle, bortsett fra risen. Tilsett en del av tomatinnmaten med frøene i fyllet for å gjøre det ekstra fuktig (du vil at fyllet skal være fuktig, men ikke alt for vanndig). Bland inn i risen forsiktig.
3. Før du setter i gang med med fyllingen, må du sortere vinbladene i en haug med fine vinblader og en haug med stygge. Bruk først de fine vinbladene til å ha fyll i. Legg et vinblad på bordet. Den glatte siden ned og den ruglete siden skal opp. Legg en skje med fyllet nær den flikete siden. Brett inn sidene. Sidene trenger ikke å dekke hele fyllet. De avgjør lengden på de fylte vinbladene. Rull deretter bladet sammen slik at du får en fast pakke. Gjør det samme med de resterende vinbladene.
4. I en stor kjele har du i hakkede gulrøtter, løk, hvitløk, krydderstilkene, pepperkorn. Dekk dette med de stygge vinbladene. Legg de fylte vinbladene med skjøten ned i kasserollen. De skal ligge tett i tett i sirkler i kasserollen. Det er viktig at de ligger tett i tett slik at de ikke åpner seg under kokingen. Ha i olivenolje, salt og de hakkede tomatene. Dekk de fylte vinbladene med et lag til av de stygge vinbladene. Legg en tallerken opp ned over vinbladrullene så de ikke flyter opp. Hell på vann, legg på lokk og kok opp. Kok på svak varme i 40-45 minutter. La de hvile i 15 minutter. Serveres varmt med kraften, tomatene og en dæsj med naturell yoghurt ved siden av.