



SARMA

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Turkije

Gang: Bijgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 6-8 personen

Tijd: 40 minuten bereiden + 1 uur koken

Ingrediënten:

- **1 pak druivenbladeren van 350 gram (te koop bij de Turkse winkel, maar verse zijn toch echt het lekkerst)**
- **2 middelgrote uien**
- **1 tomaat**
- **1 groene Turkse peper**
- **2 handjesvol (15–20 takjes) peterselie**
- **eventueel 8 verse muntbladeren**
- **100 gram gehakt**
- **1 theeglas Turkse rijst (pirinç)**
- **2 volle eetlepels bulgur (pilavlik bulgur / coarse bulgur)**
- **1 volle eetlepel tomatenpuree**
- **1 volle eetlepel peperpuree**
- **1 eetlepel pul biber**
- **1 eetlepel paprikapoeder**
- **½ eetlepel zwarte peper**
- **zout naar smaak**
- **2 eetlepels olijfolie**
- **1 (water)glas zonnebloemolie**
- **1 biologische citroen, in dunne plakjes gesneden**

Bereiding:

- Week de druivenbladeren vijf minuten in lauwwarm water, zodat het overtollige zout langzaam loslaat. Spoel ze daarna zorgvuldig schoon, knijp ze zachtjes uit en laat ze uitlekken in een vergiet. De bladeren moeten soepel zijn, maar niet zompig.
- Snijd de uien, tomaat, groene peper, peterselie en eventueel de munt zo fijn mogelijk. De uien mag je ook raspen; dat geeft straks een zachtere, sappigere vulling.
- Was de rijst samen met de bulgur grondig, tot het water helder blijft. Zo voorkom je dat de vulling plakkerig wordt en houd je een mooie, losse structuur.
- Doe het gehakt in een ruime kom en voeg de gewassen rijst en bulgur toe. Meng hier de fijngesneden groenten en kruiden doorheen, samen met de tomatenpuree, peperpuree en alle specerijen. Dit is het moment om te proeven en de kruiding naar je eigen smaak af te stemmen. Schenk als laatste de olie eroverheen; oogt het mengsel nog wat droog, voeg dan gerust extra olie toe. Meng alles tot een smeug, geurig geheel.
- Bekleed de bodem van een brede pan of hittebestendige aardewerken schaal met een dun laagje druivenbladeren. Leg hier enkele plakjes citroen op; zij geven tijdens het garen een frisse, zachte zuurgraad af.
- Leg een druivenblad voor je neer met de punt naar boven en de nerfzijde naar je toe. Verwijder eventueel het steeltje. Schep ongeveer twee theelepels vulling in het midden. Vouw eerst de onderkant omhoog, sla dan de zijkanten naar binnen en rol het blad strak op. De sarma moet ongeveer zo groot zijn als je vinger: compact, maar niet geperst. Leg hem met de naad naar beneden in de pan. Herhaal dit tot de pan netjes en stevig gevuld is.
- Meng in een maatbeker één eetlepel tomatenpuree met één eetlepel olijfolie, een snuf zout en circa één liter lauwwarm water. Schenk dit voorzichtig langs de rand in de pan, tot de sarma's ongeveer vier centimeter onderstaan. Afhankelijk van de pan kan iets meer of minder water nodig zijn. Leg een groot, plat bord bovenop de sarma's zodat ze tijdens het koken mooi in vorm blijven.
- Breng het geheel aan de kook en laat het daarna zachtjes garen op laag vuur, gedurende 45 tot 60 minuten. De geur die zich langzaam door de keuken verspreidt, is precies zoals het hoort.
- Je kunt sarma zowel warm als koud eten. Serveer ze met romige yoghurt, eventueel met een scheutje olijfolie en een vleugje pul biber erbovenop.

Karnın doysun!

24-01-2025