



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

AMASYA SARMASI

Yarım kg salamura asma yaprağı
3 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı kırık buğday
1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek ve kırık buğday akşamdan ıslatılır, ertesi gün suyu süzülür. Soğan ve dereotu ince kıyılır. Diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Asma yapraklarının kenarına iç konur ve normal sarma gibi sarılır. Tencereye dizilir. Üzerine porselen kapak kapatılır. 2 su bardağı sıcak su dökülür. Kapağı kapatılır ve 40 dakika pişirilir.