



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAKLA YALANCI SARMA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Paziyi küçük küçük doğrarız. Asma yapraklarını koroz kaynasın. Kaynamaktan sonra asma yapraklarını koroz sovsun. Sonra bir kaba pazıları atarız, sogani da erendeleriz ve kabın içine atarız, pinçi ikadıktan sonra buni da onlarla beraber atarız, tuzuni da unutmamamız lazım. Karıştırırız ve asma yapraklarının içine doldororuz. Ve tencere dizez ve kaynaması için suyla dil, ayrıla kaynaması lazım. Ayrıla bir kilo olursa işle olur. Ve korso kaynasın. (Kaynak Kişi: Hülkiya Damka)

© lezzetler.com tarif no:110053 • adı:Asma Yaprakla Yalancı Sarma (Kosova) • gönderen:nurnur • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:37