



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ YAPRAK SARMA

200 gram asma yaprağı
2 adet soğan
200 gram ekşi erik
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
6 çorba kaşığı pirinç
2 diş sarımsak
Baharatlar

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Pirinçleri de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 5 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tepsiyeye dizin ve üzerine erikleri yerleştirip çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine limon suyu sıkıp soğuk olarak ikram edin.