



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FINDIK YAPRAĐI SARMASI (MALATYA)

3 deste fındık yaprağı  
500 gr yağlı dana kıyma  
2 yemek kaşığı salça  
2 su bardađı pirinç  
2 adet kuru soğan  
3 kaşık margarin  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Önce fındık yapraklarını su dolu bir kaptaki iyice haşlayın. Haşlama işlemine yaprağın yeşil rengi gidene kadar devam edin. İç harcı için; kıyma, pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, bir kaşık salça, rendelenmiş soğan hepsi karıştırılarak biraz da su ilavesi ile yoğurun. Hazırlanan malzemeyi yapraklara sarın ve düzgünce tencereye dizin; üzerine salça, et suyu ve eritilmiş margarin döküp suyunu çekip pişene kadar su ekleyin.