



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI ASMA YAPRAĞI SARMASI

500 gr taze asma yaprağı
1 kase pirinç
6 tane kuru soğan
1 demet taze nane
yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı toz şeker
3 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı margarin
yarım çay bardağı kuş üzümü
yarım çay bardağı dolmalık fıstık
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı yeni bahar
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kimyon
ÜZERİ İÇİN
200 gr inek sütü kaymağı
yarım çay bardağı ılık süt
PIŞİRMEK İÇİN:
1,5 kase sıcak su

Yaprakları on dakika haşlayın, süzün kenara koyun.

Soğanı yemeklik doğrayın, tencereye margarinini koyun kızdırın, önce fıstıkları biraz kavurun, ardından soğanı atın, şekeri ekleyin, soğanlar rengi dönene kadar kavurun, pirinci ilave edin pirinçler tel tel ayrılana kadar karıştırarak kavurun.

Baharatını tuzunu, salçayı, kuş üzümü katıp beş saniye kavurduktan sonra ocağı kapatın, kıyılmış taze nane ve maydonozu katıp karıştırın.

Yaprağı açıp içine bir tatlı kaşığı harçdan koyun, sarın, tencereye dizin, yapraklar bitene kadar bu işlemi devam edin, üzerine tuzu serpin, sıcak suyu dökün, kaynayınca ocağın altını kısın suyunu çekene kadar pişirin İndirmeye yakın ılık sütle açtığınız kaymağı ilave edin, kaymağı ılıştırmasanız kesilebilir direk sıcakta temas ettiği için, bir taşım kaynatın ocağı kapatın.