



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ YAPRAK SARMA

Ali Güler

250 Gr. Kuzu Eti Kemiği
1/2 Su Bardağı Tereyağı
2 Adet Küp Şeklinde Doğranmış Domates
2 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Baldo Piring
1 Tatlı Kaşığı Beyaz Toz Biber
1/2 Demet Dereotu
1 Çay Kaşığı Yenibahar
1/2 Çay Kaşığı Kimyon
1/2 Çay Kaşığı Nane
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Adet Yumurta
1 Adet Limon Suyu

Doğranmış soğanları tencerede tuzla iyice ovalım. Kıymayı, pirinci, domatesi, dereotunu, naneyi, kimyonu, tuzu, karabiberi, yenibaharı, beyaz toz biberi ve az suyu da ilave ederek yoğuralım. İçimiz hazır. Kuzu etinin kemiğini tencerenin altına koyup yatak yapalım; böylece daha iyi bir lezzet elde edebiliriz.