



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SARMA

200 gram asma yaprağı
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
2 çay bardağı pirinç
2 adet kesme şeker
2 diş sarımsak
Baharatlar
Bol limon suyu

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkamış pirinçleri ve şekeri de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 10 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tencereye dizin. Üzerine de çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine bol limon suyunu sıkıp soğuk olarak ikram edin.