



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AKCİĞERLİ YAPRAK SARMASI (KAYSERİ)

Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

125 gr. Akciğer kıyma  
125 gr. Az yağlı dana kıyma  
1,5 lt su bardağı pirinç  
4 baş kuru soğan  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
Karabiber  
Yenibahar  
Pulbiber  
600 gr asma yaprağı

Zeytinyağlı tavada ince kıyılmış soğanlar ve kıyma kavrulur. Pirinç eklenir. Biraz kavrulduktan sonra, yarım su bardağı su eklenir. Baharatlar ilave edilir. Ayrı bir tavada, kıyılmış akciğer yarım çay bardağı yağ ile kavrulur. Kıymalı pirinç içine katılır. Asma yaprakları alınıp, ikiye , üçe bölünür. İçersine bir çay kaşığı harç konur. İncecik sarılır. Dödüklü tencereye dizilip, üzerine yağ, limonu eklenir. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir.