



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASMA YAPRAĞINDA KUZU ETİ

### Malzeme:

2 adet Kırmızı dolmalık biber  
1 adet patlıcan  
1 adet soğan  
1 diş sarımsak  
500 gram koyun kıyması  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı kıyılmış fındık  
yarım su bardağı kıyılmış maydanoz  
8 adet taze asma yaprağı  
tuz  
karabiber

Dolmalık biberleri dörde bölüp çekirdek yataklarını çıkartın. Patlıcan dilimlerini ve biberleri, önceden ısıtılmış fırın ızgarasında üzerleri kabarcıklanana kadar kızartın. Dolmalık biberler soğuyunca üzerindeki zarını çıkartıp ince ince dilimleyin. Diğer tarafta kıyılmış soğan ve sarımsağı hafifçe yağlanmış büyük kızartma tavasında soğanları yumuşayınca kadar çevirin. Sonra da içine kıymayı ve baharatı ekleyin. Bu karışımı kıyma pişene kadar ateşte karıştırarak pişirin. Kıyma suyunu çekmeye başladığında tavayı kısık ateşe alın. İçine limon suyu, kıyılmış maydanoz ve fındığı ekleyip iyice karıştırın. Tavayı ocaktan alıp sıcak kalması için bir kapakla kapatın. Asma yapraklarını kaynayan suda 30 saniye bekletip çıkartın. Yaprakların üzerindeki fazla suyu almak için kağıt havlunun üzerinde bekletin. Servis yapacağınız tabakların ortalarına birer adet asma yaprağı yerleştirin. Üzerlerine birer dilim patlıcan ve birkaç parça dolmalık biberden koyun. Üzerine kıymalı karışımdan koyup aynı işlemi tekrar edin. Sıcak olarak servis yapın.