



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASMA YAPRAKLI KUZU TARAKLIK

250 gr. kuzu pirzola  
100 gr. Asma yaprağı  
5 adet kuru erik  
5 adet arpacık soğan  
50 gr. pirinç  
1 adet ince kesilmiş kuru soğan  
1 adet domates  
Tuz, biber ve maydanoz  
1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı biber salçası

Tavada az sıvı yağ ile pirzoları kızartın, havlu kâğıda çıkarıp bekletin. Pirinç, doğranmış kuru soğan, maydanoz ve domatesi, tuz ve biber ile karıştırarak dolma içeriğini hazırlayın. Asma yapraklarına sararak tencereye dizin. Üzerine kuru erik, arpacık soğan, tereyağı ve kızarmış pirzolayı dizin. Dolmaların üzerine çıkacak kadar salçalı su koyarak, hafif ateşte üzeri kapalı olacak şekilde 40 dakika kadar pişirin.