



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASMA YAPRAKLI OĞLAK KEBABI

50 gr margarin  
1 kg oğlak eti  
Yarım kg asma yaprağı  
1 demet taze soğan  
1 demet maydanoz  
3 adet yeşil biber  
3 adet domates  
15 adet yeşil erik  
Karabiber, pulbiber, kekik, tuz

Soğan ve maydanozu incecik kıyın. Domates ve yeşil biberi küçük doğrayın. Eti ilave edin. Tuz, karabiber, pulbiber, kekik ve yağ ekleyin. Tüm malzemeyi harmanlayın. 3 adet asma yaprağını kaseye yerleştirin. İçine etli malzemeden doldurun. Üzerine 3 adet yeşil erik koyun. 1 adet yaprakla üzerini kapatın. Dışta kalan yaprakları da içe doğru kapatın. Ters çevirip, fırın tepsisine sıralayın. Üzerine 2 su bardağı su ilave edin. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Orta ısı fırında 60 dakika pişirin. Patates püresi ile birlikte servis yapın.

