



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TAHİNLİ YAPRAK SARMASI (TALAS KAYSERİ)

250 gr. asma yaprağı
2 adet ayva
1 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı margarin
2 adet kesme şeker
1 yemek kaşığı kuru nane
Karabiber
500 gr kuru soğan
Tuz
2 su bardağı su
Sıcak su
1 adet dilimlenmiş limon

Soğanı yemeklik doğrayın. İçine ayva rendeleyin. Kesme şeker, tuz, karabiber, nane ve sanayağın yarısı, 1 saat sıcak suda bekletilmiş ve yıkanmış pirinçle iyice karıştırılır. Yapraklar bol suda yıkanır ve haşlanır. Yapraklar açılıp hazırlanan içten bir çorba kaşığı dolusu koyulur. Sarılıp bir tepsiye dizilir. Üzerine kalan sanayağ eritilerek gezdirilir. 2 bardak su konulur. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır. 1 su bardağı tahin üzerinde gezdirilir. Limon dilimleriyle süslenir.

