



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLALI SARMA

200 gr. kuru bakla
1 su bardağı pilavlık bulgur
1/2 kg. yağlı kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
300 gr. asma yaprağı
Kaburga kemiği
Tuz
Karabiber

Baklayı 12 saat süreyle ıslatıp süzün. Üzerine yıkayıp süzdüğünüz bulgur, kıyma, ince kıyılmış soğan, salça, zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edip harmanlayın. Asma yapraklarını haşlayıp soğuk sudan geçirin. Her yaprağın içine hazırladığınız harçtan koyarak sarın. Sarmaları pişireceğiniz tencerenin dibine kaburga kemiklerini yerleştirin. İki su bardağı sıcak su ekleyerek pişirin. Üzerine sarmaları koyup bir tabak kapatın.