



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYPAZARI YAPRAK SARMASI (ANKARA)

<https://www.beypazari.info>

Bağ Yapağı

Pirinç

Kiyma

Soğan

Salça

Nane

Maydonoz

Dereotu

Tuz

Sivi yağ

Limon

isteğe göre (Kuyruk Yağı)

Soğanlar ince ince kiyilir, daha sonra hafif ateste pemplesinceye kadar pisirilir daha sonra kiyma ilave edilir, az bir sey (sadece rengi değisene kadar) pisirilir ardından yıkanmış pirinç ilave edilir bir iki kere karıştırılır ve ocaktan indirilir daha sonra tuz, nane, maydonoz ve tere otu katılıp harman yapılır. içi hazırlandıktan sonra parmak kalınlığında tencere dolusu sarılır. Daha sonra varsa güveçe konur, üzerine bir iki dilim limon konur ve üzeri kapatılır belli süre pistikten sonra üzerine isilti ve tat vermesi için sivi yağ ilave edilir.