



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYPAZARI SARMASI (ANKARA)

200 adet orta boy asma yaprağı
2 su bardağı pirinç
2 orta boy kuru soğan
2 sap taze soğan
150 gr. kıyma
yarımşar demet taze nane, dereotu, maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı ayçiçek yağı

Taze yapraklar sertliğine göre haşlanır, süzgece çıkarılır (salamura yaprak da kullanılabilir) taze soğan, nane, maydanoz, dereotu, kuru soğan ince kıyılır, yıkanmış pirinç, kıyma, tuz karabiber, salçayla iyice karıştırılır. Harca bir su bardağı su katılır, yaprağın damarlı kısmı masaya gelecek şekilde serilir, enlemesine az miktarda iç konur, önce üstte, sonra sağdan soldan kapatılıp, rulo yapılarak sarılır. Sarmalar tencereye düzgünce dizilir. Üzerine ayçiçek yağı ve 1,5 su bardağı su gezdirilir, porselen bir tabak kapatıldıktan sonra, tencerenin kapağı kalapıtılır. Orta ateşte 10 dakika piştikten sonra, kısık ateşte 20 dakika daha pişirilir, sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Beypazarı sarmasında özellikle az miktarda kıyma kullanılır ve az miktarda içle sarılır.

[ML® Beypazarı Simidi için tıklayın](#)