



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ YAPRAK SARMA

300 gram asma yaprağı  
2 adet soğan  
1 su bardağı ceviz  
200 gram kıyma  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
2 adet domates  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Nane ve karabiber  
Tuz  
1,5 çay bardağı pilavlık bulgur

Derin bir kabın içine kıyma, ceviz içi, rendelenmiş soğan ve domates koyup karıştırın. Üzerine salçayı, baharatları ve bulguru koyun. En son kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Bu iç malzemeyi 3 dakika haşlayıp süzölmüş asma yapraklarının içine koyup sarın, tencereye dizin. Üzerine tereyağı koyup 1 su bardağı su ekleyin. 40 dakika pişirin. Üzerine de ceviz serpip servis yapın.

