



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ VE ETLİ YAPRAK SARMASI

Taze asma yaprağı  
250 gram dana eti  
1 adet kuru soğan  
1 adet domates  
Yarım demet maydanoz  
Yarım su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı domates salçası  
3 yemek kaşığı nar ekşisi  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
5-6 adet erik  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kekik

Taze yaprakları sıcak suda güzelce haşlayın.  
Daha sonra soğuk sudan geçirerek süzgeç yardımıyla süzün.  
Diğer yanda etleri, domatesi ve kuru soğanı küp küp olacak şekilde küçük küçük doğrayın.  
Ardından maydanozları ince ince kıyın.  
Pirinçi güzelce yıkandıktan sonra bir kaba alın; baharatları, tuzu ve salçayı ekleyin.  
Yağ ve nar ekşisi de ilave ettikten sonra güzelce karıştırın.  
Erikleri ikiye bölerek yemeği pişireceğiniz tencerenin altına yerleştirin.  
Asma yapraklarını açın, bir kaşık yardımıyla ortasına hazırladığınız harçtan koyun ve yaprakları sarın.  
Tüm yaprakları aynı işlemle sararak tencereye güzelce dizin.  
Yaprakların ayıkladığınız saplarını sarmaların üzerine serpiştirin.  
Diğer yanda salçalı su hazırlayarak üzerini geçmeyecek şekilde sarmaların üzerine dökün.  
Kısık ateşte pişirin.  
Son olarak tencereyi, servis yapılacak tabağa ters çevirin ve servis edin.

