



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ YAPRAK SARMA

200 gram asma yaprağı
2 adet soğan
200 gram ekşi erik
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
6 orba kaşığı pirinç
2 diş sarımsak
Baharatlar

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. zerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Pirinçleri de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 5 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının ilerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tepsiye dizin ve üzerine erikleri yerleştirip çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine limon suyu sıkıp soğuk olarak ikram edin.