



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİKLİ YAVAN SARMA

Yarım kg taze asma yaprağı  
1 adet kuru soğan  
1,5 su bardağı aşurelik yarma  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı kuru nane  
10-15 dal dereotu  
10-15 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
15-20 adet kuru erik

Yapraklar az haşlanır, soğumaya bırakılır. İç hazırlanır; yarma haşlanır, üzerine erik dışındaki tüm malzeme doğranarak eklenir ve karıştırılır. Sonra asma yaprağının damarlı kısmının geniş kenarına iç konur. Sağdan ve soldan kapattıktan sonra sıkı rulo yapılır. Sarmaların hepsi bu şekilde hazırlanır. Tencereye aralarına kuru erik bırakarak dizilir. Üzerine 2 su bardağı kadar su eklenir. Kapaklı olarak orta ateşte 30-35 dakika pişirilir.

---