



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ARMUT YAPRAK SARMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gram asma yaprağı

1 adet kuru soğan

250 gram kıyma

½ su bardağı pirinç

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı zeytinyağı (İstenirse katı yağ eklenebilir.)

1 yemek kaşığı salça

½ çay bardağı ince kıyılmış maydanoz

1 çay kaşığı karabiber

3-4 adet parçalara ayrılmış kaburga (istenirse tencerenin altına yerleştirmek için)

Sosu için:

İsteğe göre limon suyu

Yapraklar salamura yapraksa tuzundan arındırmak için yarım saat kadar sıcak suda bekletilir.

Soğan ince bir şekilde doğranır.

Yaprak hariç, karıştırma kabında verilen malzemelerin hepsi çiğ olarak karıştırılır.

Suyu süzülen yaprakların saplarını koparmadan hazırlanan iç malzemesi yerleştirilerek armut şeklinde sarılır.

Sapları yukarı gelecek şekilde pişirme tenceresine yerleştirilir.

Tencere ocağa alınarak üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirilip kısık ateşte suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirilir.

