



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SALAMURA YAPRAK SARMASI

300 gram asma yaprağı
2 adet soğan
500 gram et
1/2 limon
2 kaşık pirinç
Yeteri kadar maydanoz
1 kaşık sadeyağ
Karabiber
Tuz

Yaprak, limonlu sıcak suda birkaç kez. yıkanır, tuzu çıkarılır. Yaprakların sapları koparılır, ikiye, üçe bölünür. Kıyma, kereviz dolmasındaki gibi hazırlanır. Sarılan dolmalar pişecek kaba konur. Bir kaşık yağ, yarım limon, su ilâve edilerek orta ateşte pişirilir. Arzu edilirse, kerevize yapılan terbiye gibi terbiye yapılır ya da yoğurtla yenir.
