



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ TAZE YAPRAK SARMASI

300 gr. taze asma yaprağı  
300 gr. dolmalık kıyma  
3 orta boy soğan  
2 orta boy domates veya 2 çorba kaşığı salça  
1,5 su bardağı pirinç  
3 kaşık tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1,5 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Asma yapraklarını yıkayıp, saplarından ayırın. 5-10 dakika kadar haşlayın. Sudan çıkartıp, süzün. Dolma içi hazırlar gibi iç harcını hazırlayın. Bir tencerede 3 kaşık yağı eritip 1 kaşık salçayı kavurun. Yaprığın parlak kısmı avucunuzun içine gelecek şekilde elinize alın. Harçtan 1 tatlı kaşığı kadar yaprağa uzunlamasına yayın, yanlardan kıvrın ve parmak şeklini alacak şekilde sarın. Tencereye düzgünce dizin. Sarmaların üzerini basacak şekilde kaynar su katın. Kısık ateşte pişirin.

Not: Yapraklar sert ise haşlama süresi 15-20 dakikadır.