



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YAPRAK DOLMASI

Malzemeler

- 1/2 Kg ota yağlı kıyma
- 300 Gr salamura asma yaprağı
- 2 Çorba kaşığı pirinç
- 2 Adet soğan
- 1 Demet maydanoz
- 1 Çorba kaşığı salça
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Yaprakların tuzunu almak için limonlu kaynar suda bırakın ve saplarını çıkarın.

Harcı için rendelenmiş soğanlar, 1 çorba kaşığı salça, ince doğranmış maydanoz, pirinç ve kıymayı karıştırın.

Tuz ve karabiber ekleyin.

Yaprakları büyüklüklerine göre teker teker veya ortadan ikiye bölerek alın.

Kenarına harçtan koyup sarın ve rulo haline getirin.

Tüm yaprakları bu şekilde bitirin.

Tencerenin dibine kullanmadığınız yaprakları yerleştirin ve dolmaları üst üste tencereye sıralayın.

Yeterince su ilave edin ve orta ateşte pişirin.

NOT: İsteyenler dolma pişerken üstüne 1 çorba kaşığı yağ koyup, yarım limon suyu gezdirebilirler.

Ayrıca harcı da isteğe göre değiştirmek mümkündür. Kuru veya taze nane, dereotu gibi yeşillik ve baharatlar ilave edilebilir.

AFİYET OLSUN