



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YAPRAK SARMA

300 gram yaprak
2 adet soğan
300 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
2 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz
Yarım demet nane

Yaprakları kaynayan suyun içinde 10 dakika kadar kaynatın. Sonra soğuk suyun içine alıp suyunu sıkın. Kıyma, rendelenmiş soğanı, pirinçleri, rende domatesleri, maydanozu ve naneyi koyup karıştırın. Bu harca bir su bardağı su döküp, yaprakların içlerine doldurun. Küçük küçük sarıp tepsiye dizin. Üzerine suyu koyup 25 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın ve istenirse sarımsaklı yoğurtla ikram edin.

