



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YAPRAK SARMA

250 Gr. yaprak
Yarım Kg. yağlı kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
1 kahve fincanı pirinç
3 yemek kaşığı pirinç

Yapraklar 10 dakika haşlanır. Soğan, domates, maydanoz, salça, nane, karabiber, tuz robotta çekilir. Hazırlanan malzeme, pirinç ve kıyma karıştırılır. Tencerenin dibi yaprak ile kaplanır. Yaprakların geniş tarafına bir miktar iç konularak kenarlar üzerine gelecek şekilde kalanır ve yaprak sarılır. Sarmalar düzgüce tencereye dizilir. Pişirmeye başlamadan önce bir tabak ile sarmaların üzeri dağılmamaları için kapatılır. Tabağın üzerine taşacak kadar su konulup ağır ateşte pişirilir.