



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK SARMA

200 gram asma yaprağı
200 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
500 gram kemik
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
4 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
Baharatlar

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Kıymayı da içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ve pirinçleri ekleyip hazırlayın. Bu harcı 5 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tencereye kemiği yerleştirip üzerine sıcak su döküp 40 dakika kaynatın dizin. Tencereye, sardığınız dolmaları dizip et suyunu üzerine dökün, 35 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis tabağına alın, üzerine sarımsaklı yoğurt dökün ve sıcak olarak ikram edin.