



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK SARMA (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kg asma yaprağı
1,5 su bardağı pirinç
1/2 kg kıyma
2 baş kuru soğan
5-6 adet taze soğan
Yarım demet kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Asma yaprakları kaynamış sıcak suda çok az haşlanır. Süzülür. Pirinç yarım saat tuzlu sıcak suda bekletilip yıkanır. Doğranmış soğanlar pirinç, kıyma ve diğer malzemeler iyice karıştırılır. Hazırlanan harç ile yapraklar sarılır. Tencereye dizilir. Üzerine kapatacak kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir. Üzerine ezilmiş kese yoğurdu dökülür. Karabiber serpilerek servis yapılır.

Not: Yöremizde bu sarmanın özelliği serçe parmağımız kalınlığı kadar küçük ve ince yapılmasıdır.

