



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK SARMASI (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr. Asma Yapağı
1 Kgr Orta Yağı Kıyma
½ Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Köftelik Bulgur
¼ Su Bardağı Pilâvlık Bulgur
½ Demet Maydanoz
1 Domates
2 Soğan
1 Yemek Kaşığı Salça
1 Tatlı Kaşığı Kırmızıbiber

Salamura asma yaprakları önceden yıkanır ve suda bırakılır. Soğan, maydanoz, kıyma, bulgurlar, domates, salça, tuz ve baharatı konulur, yarım su bardağı da su ilave edilerek iç hazırlanır. Yapağın ortasına iç konulduktan sonra kenarları kapatılarak sıkıca sarılır, hepsi sarıldıktan sonra, üzerine zeytinyağı gezdirilir, yarım limon sıkılır ve suyu kararlanır. Sarmaların üzerine düz bir kapak konulduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pişirilir.

