



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE KOL SARMASI

Kol sarması, evde yapılırken, tepside gerek tencerede olsun, et kızarıırken birkaç diş sarımsak, kâfi miktarda soğan ve birkaç havuç da tepsiye doğramalı; iki bardak su ilâve ettikten sonra kapağını kapayıp hafif ateşte bırakmalıdır. Tamamiyle piştiği görülünce, ya uzun, yahut ekseriyetle parmak kalınlığında ve yuvarlak şekilde kesmelidir. Tencerede müterakim yağlı salçayı da üstüne gezdirip lezzetle yemelidir.