



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK YAPRAĞINDAN SARMA (MALATYA)

Bir miktar fındık yaprağı
2 baş kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
500 gr. orta yağlı kıyma
2 su bardağı pirinç
1 demet maydanoz
3 yemek kaşığı yağ Tuz
Karabiber

Yapraklar dizilerek bir kaba yerleştirilir, su ilâve edilerek kapağı kapatılır, haşlanır. Haşlama işlemi; yaprağın yeşil rengini verinceye, kurumuş bir yaprak renk ve görünümü alıncaya kadar devam eder. Diğer tarafta kıyma, pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, bir kaşık salça, rendelenmiş soğan hepsi karıştırılarak biraz su ilavesiyle yoğrulur. Hazırlanan iç haşlanan yapraklara sarılarak düzgün bir şekilde yerleştirilir. Üzerine ağırlık konarak salçalı et suyu ile pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.