



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SARMA

Yarım kg salamura yaprak
1 adet kuru soğan
300 gr kıyma
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su

İnce kıyılmış soğan, yıkanmış pirinç, salça, nane, tuz, karabiber, kıyma sıvıyağ bir güzel karıştırılır. Bilindiği gibi yapraklara sarılır. Tepsi tereyağının yarısıyla yağlanır. Sarmalar tepsiye dizilir. Üzerine kalan tereyağı minik parçalar halinde konur, su eklenir. Tepsinin ağzı alüminyum folyoyle kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.