



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HODAN OTU SARMA

- 12 adet geniş yapraklı hodan otu
- 1 ay bardağı rendelenmiş sert keçi peyniri
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 dilim tost ekmeğı
- 1 avuç Maydanoz
- 2 orba kaşığı Rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 ay bardağı Mısır unu
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Beyaz biber
- 4 yemek kaşığı sana klasik

Hodan otunun geniş yapraklarını haşlayın. Haşladıktan sonra havlu kağıdın üzerine alıp kurulayın. 2 dilim tost ekmeğı, sert keçi peyniri, 2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri, dolmalık fıstık, maydanoz, bir tutam tuz ve karabiberi blenderde çekip iç dolguyu hazırlayın. 12-24 adet sarma elde edebilecek şekilde hodan otu yapraklarının üzerine iç dolgudan aktarıp sarın. Hazırladığınız sarmaları sırasıyla çırpılmış yumurtaya ve mısır ununa bulayıp kızgın sana ağıyla kızartın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 15.04.2015