



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI YAPRAK SARMASI

3 kařık margarin
1/2 kg kaburga
1/2 Kg kavurma
1 Su bardađı bulgur
10 Adet çeri domates
6 Adet çarliston biber
1 Adet patates
2 Adet kuru sođan
1/2 Demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
250 gr pastırma

Domates, biber, maydanoz, kuru soğan ve patatesler ince ince doğranır. Üzerine 1 su bardağı ince bulgur, yarım kilo kavurma, 2 yemek kaşığı margarin eklenir.

Daha sonra kimyon, pul biber ve karabiber ilave edilip bütün malzemeler yođrulur.

Asma yapraklarına ince ince sarılır. Dödüklü tencereye yarım kilo kuzu kaburga eti dizilir.

Üzerine bir sıra asma yaprağı serip, hazırlanan sarmalar tencereye dizilir. Diđer tarafta 3 yemek kaşığı margarin eritilir ve 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan bu yağda kavrulur.

Üzerine ince kıyılmış 250 gram pastırma eklenir ve rengi değişince hemen ocağın altından alınır, dödüklü tenceredeki sarmaların üzerine ilave edilir.

En üste tekrar bir sıra asma yaprağı serip, ısıya dayanıklı bir tabak kapatarak üzerine bir miktar su koyulur ve dödüklü tencerenin kapağı kapatılarak, kısık ateşte ağır ağır pişirilir.