



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ YAPRAK SARMASI

12 tane üzüm yaprağı
1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye kıyılmış
1 çay kaşığı kurutulmuş lavanta kıyılmış
1 çay kaşığı kurutulmuş kekik kıyılmış
1 kalıp yumuşak keçi peyniri (küp küp kesilmiş)
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı margarin
Üzerine domates rendesi

Üzüm yapraklarını hafifçe haşlayın ve saplarını kesin.

Ardından ortalarına peynir kekik biberiye tuz az ve az lavanta ekleyip üzerine bir küçük parça margarin koyun ve sarın.

Tost makinesinde veya teflon tavada peynirlerin erimesini görene dek kızartın.

Üzerine domates rendesi ile servis yapın.