



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI MERCİMEKLİ SARMA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Bardak kırmızı mercimek
- 3 Adet soğan
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 2 Bardak PİRİNÇ
- 4 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 6 Bardak su
- 1 Kg. bağ yaprağı

Sana ve sıvıyağ ile soğanı kavur, pirinç ve kırmızı mercimeği ilave et biraz kavur, salça tuz karabiber ilave et, ocağı söndür. Yaprakları hazırla ve hazırlamış olduğun iç harç ile sarmaları sar. Üzerine sıcak su ilave et. suyunu çekene kadar pişir. Soğuyunca servis yap.