



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI CEVİZLİ SARMA (KANADA)

250 gr dana kıyma
250 gr kuzu kıyma
100 gr ceviz içi
1 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz-karabiber
1 yemek kaşığı margarin

Kıymaları margarin ve baharatlarla karıştırıp rulo olacak biçimde serin. İçine cevizi koyup rulo sarın bir folyoya sıkıca sarıp, derin dondurucuda 30dk bekletin daha sonra rosto gibi keserek yağlı kağıt serili tepsiye dizin 200 derecelik fırında pişirin.