



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI SARMA

3 yufka
300 gram kıyma
2 soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
Karabiber

Yufkaları uzun şeritler halinde kesin. Ayrı bir yerde kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberin hepsini çığden karıştırın. Kavrulmuş fıstıkları da içine ilave edin. Bu harcı çığ olarak yufkaların üzerine köşesine yerleştirin. Üçgen şeklinde katlayıp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ya da kızgın yağın içinde kızartın. Çayın yanında hemen sıcak sıcak ikram edin.