



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YAPRAK SARMASI

Yarım kg Kıyma
3 su bardağı Pirinç
4 adet Soğan
100 gr margarin
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı salça
Yeterince asma yaprağı

Yapraklar sıcak suda haşlanarak sarmak için beklenir. Bir tencerede margarin eritilerek soğanlar sotelenir. İçine kıyma ve salça eklenir. Biraz kavrulurken pirinç eklenir. Üzerine çıkana kadar su eklenir. Tuz ve karabiber ilave edilerek demlenmeye bırakılır. İç malzeme bu şekilde hazırlanarak yapraklara sarılır. Bir tencereye konarak bir miktar su eklenerek orta ateşte pişirilir.

