



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİKLİ LAHANA SARMASI

1 küçük boy beyaz lahana
100 gram kuru erik
2 adet soğan
200 gram kıyma
2 çay bardağı bulgur ya da pirinç
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı nar ekşisi
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
2 diş sarımsak
Baharatlar
Limon suyu

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince pirinç ya da bulguru, kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Kıyma, irice kıyılmış kuru erik, salça ve sarımsağı da içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 10 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış lahana yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tepsiye dizin. Üzerine de nar ekşini ve çok az su ekleyip 45 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine istenirse sarımsaklı yoğurtla sıcak olarak ikram edin.