



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YAPRAK SARMA

MALZEMELER

250 gr. asma yaprağı
1 kase pirinç
2 adet soğan
500 gr. patates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 limonun suyu
Kuru nane
Karabiber
Tuz

Öncelikle patatesi rendeleyip, soğanı küçük küçük doğrayın. Bir kabın içine soğanı, patatesi, pirinci, naneyi, şekerini, tuzu ve karabiberi koyup, karıştırın. Yaprakları haşladıktan sonra hazırladığınız içle sarın. Tencereye dizdiğiniz sarmaların üzerini örtecek kadar su ekleyerek, kısık ateşte 30 dakika pişirin. Hazırladığınız sarmaları servis tabağına alın ve limon suyu ile servis yapın.

[ML® Etli Yaprak Sarması için tıklayın](#)