



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ YAPRAK SARMASI

1 Peynirin hazırlanışı:

Kaşar peynirin dış sert kısımlarını keserek çıkartın. Peyniri büyük kare parçalar halinde doğrayın. Kaşar peyniri yerine aynı sertlikte daha değişik peynirler de düşünebilirsiniz. Peynir parçalarının hepsinin eşit büyüklükte ve aynı şekilde kesilmiş olmaları gereklidir.

2 Peynirin Sarılışı:

Peynir parçalarını taze asma yapraklarına tek tek sarın. Peyniri yaprağın ortasına, yaprağın sapından 2,5 cm. içe doğru yerleştirin. Kenar kısımları peynirin üzerine doğru kapatın ve paket haline getirin. Taze asma yaprağı yerine salamura yaprak da kullanabilirsiniz. Ancak yaprakların fazla suyunun iyice alınmış olması gereklidir.

Peynir parçalarını yaprakların tam orta kısımlarına yerleştirin. Ve tam bir dolma şeklinde yaprakları peynire sarın.

3 Pişirilmesi:

Fırına koyabileceğiniz bir kabın alt kısmını yağlayın. Yaprğa sarılı peynirleri bu kaba yan yana dizin. Yaprakların üst kısımlarını da hafifçe yağlayın. Tepsiyi fırına koyup 15 dakika pişirin. Yaprğa sarılı peynirleri tepsiye yerleştirirken, yaprakların açık kısımlarını alta getirmeğe çalışın. Böylece pişerken sarmalar açılmayacak ve şekilleri bozulmayacaktır.

4 Servis Yapılması:

Fırında piştikten sonra yapraklar hafifçe kararmaktadır. Yapraklar karardıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın.

Kızarmış ekmek dilimleri ile yaprağa sarılı peynirler servis yapabilirsiniz.

Not: istediğiniz takdirde peynirin yanında servis yapacağınız ekmekleri kızarttıktan sonra üzerlerine hafifçe tereyağı da sürebilirsiniz.
