



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMEN SARMASI

Süt danasının but tarafından kemiksiz olarak kesilecek 400 gramlık bir parçadan birçok ince dilimler çıkarmalı. Bu dilimleri dövdükten sonra tuzlayıp biberliçmeli. Bu dilimlerin üzerlerine ikişer - üçer biberiye yaprağı oturtmalı. Onların üzerlerine de bu dilimler boyunda kesilmiş ince jambon dilimleri oturtmalı. Et dilimleriyle jambon dilimlerini birlikte sararak açılmamaları için birer kürdanla tutturmalı. Bir tavaya 1 tatlı kaşığı sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca sarmaları içine atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Et sarmaları kızarıncı kabın ağzını örtüp sarmaları on dakika pişirmeli. Sarmalar pişince bunları bir servis tabağına almalı, yanlarına kızartılmış patates veya sote edilmiş bir sebze koyarak sofraya götürüp servis yapmalı.
