



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARMA (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Tarlalarda ve bahçelerde yetiştirilen kara lahana, yörede [?]top lahanası[?] adı verilen beyaz lahana ve pazı yapraklarından yapılan sarmaların içine mısır yarması ile karıştırılmış ince parçalar halinde doğranmış et konur. Sarmaların içi mısır yarması yerine bulgur veya pirinçle de hazırlanırdı.

© lezzetler.com tarif no:139125 • adı:Sarma (Trabzon) • gönderen:abibebek • indirme tarihi:04.04.2025 - 11:13