



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUMAKLI LAHANA SARMASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Adet Domates
1 Tutam tuz
1 Çay Kaşığı kimyon
1 Fincan sumak
2 Diş sarımsak
1 Yemek Kaşığı salça
20 Dal maydanoz
1 Adet soğan
1 Çay Kaşığı karabiber

Doğranmış soğan,sarımsak maydanoz, nane, domatesi karıştırılır.pirinçleri yıkayalım ve bu karışımın üzerine dökelim. Salça, tuz, kimyon, karabiber ve sana klasik kaseyi karıştırılır. Lahana ları sıcak sudan geçirelim ve kesip karışımı içine koyup saralım ve tencereye dizelim. Üzerine sıcak su ile sumak karışımını döküp pişirelim.