



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ YAPRAK SARMA

250 gr asma yaprağı
2 adet ayva
1 su bardağı KOSKA Tahin
2 su bardağı pirinç
2 adet kesme şeker
Tuz Karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı nane
500 gr soğan

Soğanı yemeklik doğrayın. İçine ayva rendeleyin. Kesme şeker, tuz, karabiber nane ve yağın yarısı, 1 saat sıcak suda bekletilmiş ve yıkanmış pirinçle iyice karıştırılır. Yapraklar bol suda yıkanır ve haşlanıp ayrılır. Yaprakları açılır. Hazırlanan içten bir çorba kaşığı dolusu koyulur. Sarılıp bir tepsiye dizilir. Üzerine kalan yağ gezdirilir. 2 bardak su koyulur. 200 derecedeki fırında 25 dk pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır. Tahin üzerine gezdirilir. Limon dilimleriyle süslenir.