



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KIYMALI YAPRAK SARMASI

1 tabak tavuk kıyması
1 tabak yemeklik doğranmış soğan
1 kase doğranmış taze soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tabak küp küp doğranmış domates
1 kase kıyılmış maydanoz
50 gr margarin
Tuz
Karabiber

Bütün malzemeleri güzelce bir kap içinde harmanlayın. Yaprakların içine yeterli miktarda koyup güzelce sarın. Tencerenin dibine limon dilimleri yerleştirin. Üstüne domates dilimleri ve margarin parçaları koyup sarmaları bir sıra dizin. Üzerine tabak kapatıp tabak seviyesine gelene dek su dökün. Yaklaşık olarak yarım saat su kaynayana dek pişirin.



Fotoğraf "nöbet şekeri" tarafından gönderildi. 02.07.2018