



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SARMASI

Malzeme:

yarım kilo kıyma
2 orba kaşığı sıvı yağ
2 büyük soğan
1 demet maydanoz
kekik
kırmızı biber
karabiber
1.5 su bardađı pirinç
1 demet dereotu
yarım kilo yaprak
tuz

Yapılışı:

Yapraklar haşlanır. Bir kenara bırakılır. Soğan ince doğranır. Tuz, kırmızı biber, karabiber, kekikle beraber yoğrulur. Pirinç, kıyma dereotu ve maydanoz ilave edilip, bir çay bardağı su ilave edilip yoğrulur. Yaprakların kenarına i konup ince ince sarılır. Yaprakların sapları tencerenin dibine dizilir. Üstüne 2 kaşık yağ dökülür. 2 su bardağı su ilave edilip kısık bir ateşte ağır ağır pişmeye bırakılır.