



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK DOLMASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet iri kuru soğan
- 1 Bardak PİRİNÇ
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Çay Kaşığı tuz, karabiber, pulbiber

Yağ eritilip ince ince kıyılan soğanlar kavrulur.Salça ve baharatlar da eklenip karıştırılır.Pirinç de eklenip bir miktar su koyularak suyunu çekene kadar pirinç azıcık pişirilir.Nane ve maydanoz da eklenip altı kapatılır.Asma yaprakları elde ya da tepsiye serilerek içine uzunlamasına 1 çay kaşığı kadar harç yayılıp sarılır.Tencereye güzelce dizilir.Üzerini 1 parmak geçecek şekilde ılık su eklenip ters tabak kapatılarak tencerenin kapağı kapatılır.yaklaşık 40 dk pişirilir