



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK KEBAP (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

   Kg. Kuzu eti (Süt kuzusu) Kuşbaşı

8-10 adet taze asma yaprağı

1 Bař orta boy soğan

2  ay kaşığı karabiber

4  ay kaşığı kimyon

yeteri kadar tuz

1  orba kaşığı tereyağı

Et yıkandıktan sonra bir kab içersine alınır, içeresine çok ince kıyılmış bir baş kuru soğan ve baharatları konularak iyice bir karıştırılıp 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Tencerenin altına iyice yıkanmış yaprakların yarısı yerleştirilir.  zerine et konup hafif yuvarlak top halinde yerleştirilir ve üzerine parçalar halinde tereyağ konup kalan yapraklar ile iyice sarılır. Bu sarmanın üzerine bir tas veya bakır/ emaye bir tabak kapatılarak tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateş üzerine konur. 1-2 dakika kendi suyu ile kaynamaya başlayınca tencere kapağı ile yarım veya dörtte bir çay bardağı kadar su ilaveleri ile 20-25 dakika, etlerin pişiminin kontrolü ile pişirilip, Yapraklar ile servis tabağında servis yapılır.