



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK SARMA

200 gram asma yaprağı
400 gram kıyma
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
2 çay bardağı pirinç
2 adet kesme şeker
2 diş sarımsak
Baharatlar
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkanmış pirinçleri, kıymayı ve şekeri de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 10 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tencereye dizin. Üzerine de çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurtla sıcak olarak ikram edin.