



YAPRAK SARMASI (AYDIN)

<https://imamkoy.com>

2 kg dana kıyma
4 kg pirinç
Taze soğan
Dereotu
Karabiber
Tuz
Domates salçası

Asmadan koparılan iyi yapraklar veya pazardan alınan yapraklarla bu işlem yapılır. Genelde çekirdeksiz üzüm yaprağından sarılan sarmalar güzel olur. Temizlenen pirinç yıkanır. Dere otu taze soğan incecik tahta üzerinde kıyılır. Geniş bir kabın içinde malzemeler hazırlanır, yapraklar bir tencere içinde haşlanır. Büyük bir tepsi içinde komşular da toplanarak sarılır. Düğün günü sabah pişirilerek üzerine keşni yoğurdu ve onun üzerine de tereyağı ile renk yapılarak sıcak sıcak diğer yemeklerle servis yapılır.

