



YAPRAK SARMASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

½ kg asma yaprağı
2 su bardağı pirinç
2 baş soğan
2 yemek kaşığı salça
250 gr kıyma
Nane
Dereotu
Kırmızı biber
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı şeker
1 fiske tarçın
1 fincan sıvıyağ

Yapraklar sıcak suda haşlanır,kıyma ve soğan kavrulur.salça ilave edilir.baharat,tuz,şeker ilave edilerek kavrulur. Dereotu eklenerek altı kapatılır, yapraklar sarılarak tencereye yerleştirilir. Tuz, yağ ve su gezdirilerek Kısık ateşte pişirilir.servis tabağına alınarak servis yapılır.

