



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMA

<https://www.silverdokumtencere.com>

Yarım kilo asma yaprağı
1 su bardağı bulgur
1 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kuru nane
Yarım bağ maydanoz
3 adet orta boy domates
Yarım su bardağı sıvı yağ
150 gram kıyma
1 yemek kaşığı biber salçası
1 kahve fincanı nar ekşisi
Üzeri için:
Yarım yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için yazan malzemelerin hepsini Silver demir döküm tavada kızartın ve sarmaların pişmesine 10 dakika kala yani pişme süresinin 50. dakikasında sosu sarmaların üzerine yayarak dökün. Pişmeye devam eden sarmaları 10 dakika daha kısık ateşte pişirin ve ardından servis yapın. Yaprak sarması hazır.

