



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YAPRAK SARMASI

500 gr taze asma yaprağı

İç için:

½ su bardağı pirinç

300 gr yağlı dana kıyma

1 orta boy soğan

2 diş sarımsak

½ su bardağı su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kekik

1 ay kaşığı nane

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

Tuz

Karabiber

Sos için:

2 yemek kaşığı sıvıyağ

İstediğiniz baharatlar

1 su bardağı domates sosu+1 tatlı kaşığı domates salçası

İlk önce asma yapraklarını haşlıyoruz.

Hafif rengi dönünce szyoruz.

Yoğurma kabına aldıığımız i malzemeleri bir güzel yoğuruyoruz.

Haşlanmış yaprakların kenarına i harcımızdan alıp sarıyoruz.

Pişireceğiniz tencerenin dibine bir sıra asma yaprağından diziyoruz.

zerine de düzgün biçimde sardıığımız dolmaları diziyoruz.

zerine dolmaların üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave ediyoruz.

Pişerken dolmalar yukarı çıkmasın diye bir ağırlık koyuyoruz.

30 dakika kadar kısık ateşte pişiriyoruz.

Sosu için tavada domates ve et suyunu kaynatıyoruz.

Koyu bir kıvama gelince ocaktan alıyoruz.

Servis yaparken bu sostan dolmaların üzerine döküyoruz.



