



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SARMASI (SURİYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

2 kg üzüm yaprağı
1 kg pirinç
½ kg et (kıyma + ½ kilogram kemikli et)
1 yemek kaşığı yenibahar
1 yemek kaşığı tuz
100 gram kuyruk yağı
1 küçük kaşık limon tuzu
1 adet tepsi

Öncelikle asma yaprağını haşlarım.
Pirinci iyice yıkayıp suyunu süzerim.
Sonra pirinci bir tepsiye koyarım ve üzerine kıyma, tuz, yenibahar ekleyip iyice karıştırırım.
Sonra üzüm yapraklarını doldurmaya başlarım.
Bitirdikten sonra tencereye kemikli eti ve kuyruk yağını koyarım.
Son olarak da su, tuz ve limon ilave eder ve pişiririm.