



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ YAPRAK SARMA

250 gram taze asma yaprağı
1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet orta boy soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
200 gram kıyma
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
5-6 dal taze reyhan
Karabiber
Pulbiber
Tuz
2 su bardağı sıcak su

Öncelikle ince kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Kıyma, ceviz içi, ince kıyılmış taze reyhan, karabiber, pulbiber ve tuz ilave edip kavurmaya devam edin. Son olarak bir gece öncesinden ıslatılmış yeşil mercimeği ilave edin. 1-2 defa çevirdikten sonra ılımı için bir kenara alın. Sıcak suda haşlanmış taze asma yaprağının içine 1 çorba kaşığı iç harçtan koyup parmak kalınlığında sarmaları yapın. Taze asma yaprağı ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Sarmaları bir tencereye dizip üzerine sıcak suyu ekleyin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 1 saat pişirin.

[ML® Mercimekli Sarma için tıklayın](#)

