



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Piring
2 su Bardağı Su
1 su bardağı Yağ
1 Demet Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
1 Tatlı Kaşığı tuz
Karabiber
Tarçın
Yenibahar
Nane
Yarım kg. İnce Yaprak
4 Baş Soğan

Önce soğanla, maydanozun sapları doğranmış olarak kavrulur, içine şeker, tuz konarak, 2 Su bardağı suyla pişirilir.

Demlenmeye bırakılır. Açıldığında içine maydanoz, nane, karabiber, tarçın, yenibahar konarak karıştırılır.

Diğer taraftan yapraklar hazır hale getirilir. Düz bir tabağın içine yaparak konulur.

Hazırlanan içten az bir miktar konarak ince şekilde sarılır.

Üzerine yarım su bardağından az yağ konularak pişirilir. Piştikten sonra servise hazırlanır.

