



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Elif Korkmaz

1 demet maydanoz
2 adet soğan
1 demet taze nane
10 çorba kaşığı pirinç
3 adet rendelenmiş domates
10 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
500 gr asma yaprağı
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet kesme şeker

Soğanı rendeleyip 3 dakika sote edin. Yeşillikleri kıyın. Baharatları, pirinci, şekeri, rendelenmiş domatesi karıştırın. Hazır olan bu içi haşlanmış asma yapraklarına iç malzemeden koyup sarın. Tencereye dizip üzerine 1,5 su bardağı su ve yarım limon suyu koyarak 30 dakika pişirin.