

Etli Yaprak Sarma

Malzemeler

1 kg taze asma yapragi
300 gr kusbasi kuzu eti
1 su bardagi pirinc
4-5 adet kemik
2 adet sogan
1 tutam dereotu
1 tutam taze nane
1 tutam maydanoz
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Asma yapraklari yumusayana kadar haslanir. Dereotu, taze nane ve maydanoz kiyilir. Soganlar iri iri dogranir. Kusbasi kuzu etleri yikanmis 1 su bardagi pirinc, dogranan yesillikler, soganlar, yarim cay bardagi zeytinyagi, 1'er cay kasigi tuz ve karabiberle karistirilir. Kemikler sarmanin pisecegi tencereye dosenir. Haslanan asma yapraklari suzulur, 2-3 parcaya ayrilip etli icle kucuk kucuk sarilip kemiklerin uzerine dizilir. Sarmalarin uzerine tabak kapatilir, tuz serpilip zeytinyagi gezdirilir ve bir buyuk bardak su dokulup pismeye birakilir. Etli Yaprak Sarmasi servise hazirdir.