

Mantarli Yaprak Sarma

Malzemeler

Asma Yapragi

200 Gr. Kiyma

3 Sogan

1 Kase Mantar

1 Su B. Pirinc

1 Tutam Dereotu

1 Tutam Maydanoz

1 Tutam Taze Nane

1 Corba K. Domates Salcasi

1 Corba K. Biber Salcasi

Siviyag

Tuz

Karabiber

Su

Tabani Icin:

1 Havuc

Yapilisi

Havucu dograyip derin bir tencerenin tabanina dosuyoruz. Kiymayi karistirma kabina aliyoruz. Sogani rendeliyoruz. Dereotu, maydanoz ve naneyi ince ince kiyip ekliyoruz. Mantarlari ince ince dograyip katiyoruz. Domates salcasi, biber salcasi, siviyag ve karabiber katip karistiriyoruz. Haslanmis asma yapraklarinin bas kismina mantarli harcimizdan koyup sariyoruz.

Tabanina havuc dizmis oldugumuz tencereye sarmalari diziyoruz. Uzerine siviyag dokup tuz serpiyoruz. Uzerini gecmeyecek kadar sicak su ilave ediyoruz

Ters cevrilmis tabak koyuyoruz. Kapagi kapali olarak kisik ateste pisiriyoruz. Pistikten sonra yogurt ile servis edebilirsiniz
ellerimize saglik.