

Reyhanli Yaprak Sarma

Malzemeler

Yarım Kg Asma Yapragi

İç malzemeleri;

3 Su Bardagi Pirinc

1 Adet Sogan-Kuru

1 kasik tuz

1 kasik karabiber

3 kasik reyhan

3 kasik nane

1 kasik kirmizi biber

3 kasik sivi yag

Yapilisi

yapraklari bir gece onceden yikayip suya koyun.

Tuzunu salmasi icin tuzlu suda bekletin.

İç harci icin yagi kizdirip ince ince dogradiginiz sogani kavurun.

Daha sonra pirinçleri ve baharatlari ekleyerek kavurmaya devam edin.

Tencerenin en alt kismina bir sıra yaprak dizin.

Daha sonra her yapragin icin harc koyup fotograftaki gibi sarin.

yapraklari en ustunude bir sıra yaprakla kapatın.

Uzerini gecek kadar su koyup once orta sonra kisik ateste pisirin.