

Yaprak Sarma

Malzemeler

Yarım Kg Asma Yapragi

İc malzemeleri;

3 Su Bardagi Pirinc

1 Adet Sogan-Kuru

1 kasik tuz

1 kasik karabiber

3 kasik nane

1 kasik kirmizi biber

3 kasik sivi yag

Yapilisi

Yapraklari bir gece onceden yıkayıp suya koyun.Tuzunu salması için tuzlu suda bekletin.İc harcı için yağı kızdırıp ince ince doğradığınız soğanı kavurun.Daha sonra pirinçleri ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam edin.Tencerenin en alt kısmına bir sıra yaprak dizin.Daha sonra her yaprağın için harc koyup fotoğraftaki gibi sarın.Yaprakların en üstünde bir sıra yaprakla kapatın.Uzerini gecek kadar su koyup önce orta sonra kısık ateşte pisirin.