

# Yaprak Sarmasý

## Malzemeler

- Yarým kg yaprak (salamura)
- 3-4 tane kuru sođan
- 2 su bardađý pirinç
- 1 çay bardađý zeytinyađý
- 2 yemek kaşýđý salça
- Yeteri kadar tuz,karabiber
- Yarým demet kıyyılmýp maydanoz
- 2-3 dal dereotu
- 1 yemek kaşýđý kuru nane
- Yarým limon suyuYapýlýbý
- Yapraklarý tuzlu suyunu salýncaya kadar ýlýk suda bekletin. Suyu 2-3 kere deđiptirin. Daha sonra yapraklarý sýkarak sudan çýkarýn.
- Ýç malzemesini hazýrlayýn, yapraklarýn içine bir tatlý kaşýđý içten koyup sarýn.
- Tencerenin altýna yaprak serip, sarmalarý dizin. Sarmalarýn üzerine bir tabak kapatýn. Üzerini geçecek kadar sýcak su koyun. Yarým limon suyunda ekleyin. Kýsýk atepte pipirin.Not: Ben sarmanýn içini çiđden yapýyorum. Siz isterseniz kavurarak yapabilirsiniz...