ERİKLİ YAPRAK SARMA

Malzemeler:
2 su bardağı pirinç
Yarım kilo soğan
2 yemek kaşığı çam fıstığı
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 yemek kaşığı toz şeker
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
300 gram taze asma yaprağı
1 adet limon suyu
Tuz karabiber
Baharat tarçın
1 kase yeşil erik

Hazırlanışı:
Asma yapraklarını kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Yağı tencerede kızdırıp, soğan ve fıstıkları ekleyip kavurun. Pirinci yıkayıp soğana ekleyin. Fıstıklar hafif pembeleşince üzümü, tuz ve şekeri katın. Eriklerin çekirdeklerini çıkarıp, minik minik doğrayın. Pirince katıp üzerini örtünceye kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp kıyılmış maydanoz, nane ve dereotunu katın. Baharat ve limon suyunu ekleyip, karıştırın. Yaprakların tüylü yüzüne kafi miktarda iç koyup fazla sıkıştırmadan uzun olacak şekilde sarın. Tencereye dizip, dolmaların kararmaması için üzerini yaprakla kapatın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip pirinçler yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Tencerede soğutup, servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:41668 • adı:Erikli Yaprak Sarma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:35