



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PAPAZ ERİKLİ SARMA

Yarım kg taze asma yaprağı
15 adet papaz eriği
2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük çay bardağı zeytinyağı

Soğan ince kıyılır, zeytinyağında bir kaç dakika kavrulur, sonra pirinç, tuz ve karabiber ilave edilir. Bir kaç dakika daha kavurduktan sonra kıyılmış yeşillikler atılır. Ateşten alınır, kapak kapatılır. 10 dakika bekletilir. Bu arada taze yapraklar kaynar suda 5 dakika tutulur ve alınır. Yapraklar bilindiği gibi sarılır. Tencereye dizilir. Üzerine papaz erikleri bırakılır. 2 su bardağı sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır. 35-40 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.