



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ YAPRAK DOLMASI

200 gr pirinç
25 asma yaprağı
1 kuru soğan
1 limon
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı küçük küçük doğrayın. Maydanoz, dereotu ve naneyi ince ince kıyın. Taze asma yapraklarını yıkayıp hafifçe haşlayın. Bir süzgece alıp suyunun süzülmesini bekleyin.

Doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun. Pirinç, maydanoz, dereotu, nane, tuz ve karabiber ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ilave edip 10 dakika pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın.

Karışımı yapraklara sarıp tencereye dizin. Bir limonun suyu ile yarım su bardağı suyu karıştırıp tencereye ekleyin. Kapağını kapatıp 1-1.5 saat kısık ateşte pişirin. Limon dilimleri eşliğinde soğuk servis yapın.