# ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Malzemeler:
1/2 kg. taze yaprak (veya salamura yaprak)
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı pirinç
6-7 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı çam fıstığı
2 yemek kaşığı kuş üzümü
tuz
dolma baharı
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı su

Yapılışı:
Yapraklar bol suda yıkanır. Tencerede kaynamakta olan suya batırılır, bir çevrilip çıkarılır. Kevgire alınır. 6-7 baş kuru soğan tavaya rendelenir Yağ ve fıstık ilavesiyle kavruiur. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinç ilave edilir. Hep beraber tavada suyunu çekip kavrulur hale gelince 1 su bardağı su konur. Yıkanmış kuş üzümü, tuz, baharat, tarçın, şeker eklenir. Suyunu çekince demlenmeye bırakılır. Sapları çıkarılmış tek tek yaprakların ortasına 1 yemek kaşığı hazırlanan içten "yaprak büyüklüğüyle orantılı" konarak yaprakların kenarları orta kısma doğru kapatılıp sap kısımından bükerek çok sıkı bir şekilde sarılır. En üzerine yapraklar serilerek dolmanın dağılması önlenir. 1 su bardağı su konarak ateşe oturtulur. Kısık ateşte 40-45 dakika pişirilir. Eğer yapraklar salamuraysa 1/2 limon sıkılır. Suyunu çektikçe bir bardak ilave edilerek devam edilir. Piştikten sonra üzerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ dökülüp söndürülür.

© lezzetler.com tarif no:51166 • adı:ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA • gönderen:sezercik • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:40