



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

1 kg. asma yaprağı  
100 gr. dolmalık fıstık  
4 adet orta boy soğan  
100 gr. kuşüzümü  
500 gr. pirinç  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Tarçın  
Yenibahar  
1 baş sarımsak

Asma yapraklarını sıcak suda haşlayın. Hazırlanan iç ile yaprakları sarın. Sarılan yaprakları tencereye dizin ve ortalarına doğranmış elma ve limon koyun. 4 diş ince doğranmış sarımsağı, doğranmış havucu ve soğanı yaprakların üzerine serpin.

Tencerenin içine 2 bardak zeytinyağı, 4 su bardağı ılık su ilave edip 25 dakika kısık ateşte pişirin.

