



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ZİLK SARMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1.5 demet pazı
Yarım kilo pirinç
2 kuru soğan
5-6 diş sarımsak
Maydanoz
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı süneber (çam fıstığı)
1 yemek kaşığı kuş üzümü
Nar ekşisi
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Yenibahar
Tuz

Pazılar temizlenir ve sap kısımları kesilir. Yaprakları sıcak suda hafif haşlanır. Soğan ve sarımsaklar çon ince doğranır ve yağda kavrulur. İçine salça eklenir ve karıştırılır. Üzerine yıkanıp süzülen pirinç eklenir. Üzerine tuz, karabiber Türk kahvesi eklenir ve ateşten alınır. Üzerine kavruşan süneber (çam fıstığı) ve ıslatılıp suyu süzülen kuş üzümü eklenir. Kavruşan iç zılkin yaprağına yerleştirilir ve normal asma yaprağı sarmasından kalınca sarılır. Tencereye dizilir ve sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın nar ekşisi gezdirilir 3- 5 dakika daha kaynadıktan sonra indirilir ve dinlenmeye bırakılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

