



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

<https://www.aksam.com.tr>

750 gr salamura yaprak
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sızma zeytinyağı
2 soğan
1 baş sarımsak
Tuz
Karabiber
2 limonun suyu (koruk suyu veya sumak ekşisi de olabilir)
Soyulmuş antepfistiği

Pirinç yıkayıp suyunu süzün. Soğanların kabuğunu soyup kıyın. Zeytinyağını tencereye alıp ısıtın ve soğanı kısık ateşte kavurun. Kıyılmış sarımsak, pirinç, domates ve biber salçasını ekleyip hafifçe kavurmaya devam edin. Antep fıstığı, tuz, karabiber ve limon suyu ekleyip karıştırın. Yarım su bardağı sıcak su ekleyip 5 dakika pişirin. Salamura yaprakların saplarını koparıp kaynayan suya ekleyin ve 5 dakika bekletip soğuk su dolu bir kabin içine alın. Yaprakları süzgece alıp suyunu süzün. Yaprakların içine hazırladığınız iç malzemeyi paylaştırıp sarın. Tencerenin tabanına artan yaprakları ve saplarını dizin. Üzerine sarmaları yerleştirin. Sarmaların üzerine yaprak ve porselen bir tabak kapatın. Üzerini geçecek kadar tuzlu su ekleyip su kaynayana kadar hızlı daha sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin. Porselen tabağı alıp 15 dakika daha pişirin. Sarmaları piştikten sonra tencere içinde 10 dakika bekletip servis yapabilirsiniz.

