



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAMLIK SARMALAR

1,5 ay bardağı kırık pirinç
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 ay bardağı zeytinyağı
3 soğan
3 kesme şeker
1 orba kaşığı kuş üzümü
1 tutam tarçın, tuz, karabiber, pul biber
200 gram salamura asma yaprağı
2 domates rendesi
1 limon

Pirincin üzerine zeytinyağında kavrulmuş soğanı, kıyılmış yeşilliğı, rendelenmiş domatesi, şekerini ekleyerek harmanlayın. Çok az sıcak su, baharat, zeytinyağı, kuş üzümü ilave edin. Asma yapraklarını sıcak suda 5 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin. İç malzemeyi yapraklara sarıp tencereye yerleştirin. Tüm malzeme bitince su koyup kapağı kapalı olarak 35-40 dakika kadar pişirin. Üzerine limon suyu ve bir miktar zeytinyağı gezdirin. Bayram sofralarınızda misafirlerinize sunun.