



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ YAPRAK SARMA

Millî Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı pirinç

2 adet kuru soğan

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

250 gram asma yaprağı

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

1,5 su bardağı sıcak su

Üzeri için:

Servis sırasında bütün veya yarım cevizler

Yapraklar, salamura yapraksa tuzundan arındırmak için yarım saat kadar sıcak suda bekletilir.

Diğer tarafta soğanlar ince ince doğranır.

Doğranmış soğanlar tencerede yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Daha sonra yıkanmış pirinç tencereye ilave edilir.

Pirinç kavrulur, yarım su bardağı sıcak su ilave edilir.

Karabiber, tuz ve nane ilave edilir, sonra suyunu çekince ocağın altı kapatılır. İri kıyılmış cevizler eklenir.

Pirinç biraz demlendikten sonra suyu süzdürülen ve sapları koparılan yapraklara, iç malzemesi yerleştirilir, ince bir şekilde sarılır.

Yaprakların sapları, arzu edilirse, tencerenin tabanına yerleştirilir.

Sarılan yapraklar aralık kalmayacak şekilde tencereye dizilir. Artan yapraklarla üzeri kapatılır.

Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirilir, kısık ateşte suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirilir.

Zeytinyağlı olduğu için soğuduktan sonra ikiye bölünmüş iç cevizler eklenerek servis edilir.

