



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EGE USULÜ ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

1 bardak sıvı yağ  
1 adet iri soğan  
1 kaşık salça  
Yarım kilo pirinç  
Asma yaprağı

Sıvı yağda soğanları yemeklik doğrayıp kavurun. Pirinçleri bu arada tuzlu suda bekletin. Daha sonra pirinci, tuzu, nane, acı biber, kırmızı biberi, karabiberi ile yarım paket tavuk suyu tabletini de ekleyin. Güzelce kavurup ateşten alın. Yaprakları 10-15 dk. sıcak suda bekletin. Süzün tuzu böylece gidecektir. Yaprakları yeteri kadar pirinçli harçtan koyup güzelce sarın. Tencereye öncelikle bazı yaprakları koyup döşeyip yaprak sarmalarını yerleştirin. Üzerine çıkana kadar kaynamış su ve limon dilimi gezdirin. Kısık ateşte pişirin.

