



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ YAPRAK SARMASI

Elif Korkmazel

500 gr. asma yaprağı
20 adet kırmızı erik kurusu
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1/2 dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz.

Yapraklar taze ise sıcak suda hemen alt, üst edin, salamura ise büyük bir tencerede 2 saat bekletin. Pirinci ılık suda 1 saat bekletin. Zar şeklinde doğradığınız soğanları 2 kaşık yağla tencerede biraz pişirin, üzerine yıkanmış pirinci, tuzu, karabiberi koyun. 1 bardak suyu koyup şöyle bir alt üst edin ve demlenmeye bırakın. 15 adet eriği çekirdeklerinden çıkarıp robottan geçirin. Dereotunu da ince kıyın ve dolma harcının içine ekleyin. Eğer yağlı seviyorsanız yağını kendinize göre ayarlayın.

Yaprakları, parlak tarafı alta gelecek şekilde avucunuza veya kesme tahtasına yerleştirin. Üzerine 1 kaşıktan az olmak kaydıyla dolma harcınızdan ekleyin. Yaprakların kenarlarını içe katlayıp sarın. Sarmaları tencereye sıraladıktan sonra üzerine diğer erikleri koyup küçük bir tabakla bastırın. 2 kaşık zeytinyağı, az tuz, 1 bardak sıcak su ilave edin. Önce harlı daha sonra kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

Not: Eğer zeytinyağlı değil de kıymalı yapmak isterseniz listeye ilave olarak 250 gr kıyma, 2 domates, 1 yemek kaşığı biber 1 yemek kaşığı domates salçasını ekleyin.