



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAGLI YAPRAK SARMA

Elif Korkmazel

Bir buçuk su bardağı kıyılmış soğan
Bir buçuk su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı nane
1 silme tatlı kaşığı karabiber
1 silme tatlı kaşığı yenibahar
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 çorba kaşığı salça
2 adet kesme şeker
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
Yarım kilo asma yaprağı
1 adet limonun suyu
tuz

Soğanı tencereye alıp, üzerini örtmeyecek kadar su koyup, suyu çekene dek pişirin. Soğanlar pişene kadar pirinci de sıcak ve tuzlu suda bekletin. Soğan suyunu çekince, pirincin suyunu süzüp üzerine koyun. Ardından nane, karabiber, yenibahar, kuş üzümü, dolma fıstığı, salça, kesme şeker ve zeytinyağını da katıp karıştırın. Üzerine 1 su bardağı sıcak su koyup 5 dakika kısık ateşte suyunu çektirin. Bu karışımı asma yapraklarına pay edip sarın ve tencereye dizin. Üzerine limonun suyunu döküp, 1 su bardağı sıcak su ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Bu şekilde 25 dakika pişirin. Soğutup servis yapın.



Fotoğraf "pestil" tarafından gönderildi. 04.07.2016