



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ERİKLİ YAPRAK SARMASI

500 gr salamura asma yaprağı
10 adet yeşil ekşi erik
4 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı pirinç
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
½ bağ maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kimyon
2 su bardağı su

3 yemek kaşığı margarini tencereye alıp minik minik doğradığımız soğanlar pembeleşince domates ve biber salçasını ilave ediniz. Bolca yıkanmış pirinci, tuz ve diğer baharatları ilave edip biraz karıştırdıktan sonra 1 su bardağı su ilave edip pilav yapar gibi önce hızlı sonra kısık ateşte pişirip ocağı kapattıktan sonra kıyılmış maydanozu üstüne ilave edip kapağını kapatıp yarım saat dinlendiriniz. İyice yıkadığınız salamura yapraklarınıza bu içten koyarak kalem inceliğinde sarınız. Daha sonra güvece dizip sarmaların üstüne erikleri, 1 su bardağı sıcak su ve 1 yemek kaşığı sana margarini küçük parçalar halinde ekleyip kısık ateşte güvecinizi 30 dakika pişiriniz.

