



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SARMA

Yarım kilo pirinç
Yeterince asma (üzüm) yaprağı
1 soğan
1 yemek kaşığı salça
1'er tatlı kaşığı kuş üzümü, dolmalık fıstık
Bir tutam nane
Yeterince maydanoz
Zeytinyağı
Tuz

Bir tencereye su koyup öncelikle üzüm yapraklarını haşlayalım. Daha sonra bir tencereye zeytinyağını koyalım soğanı doğaroyalım biraz kavurduktan sonra pirincini ekleyelim sonra ince kıyılmış maydanoz, nane, salça, kuş üzümü, tuz, dolmalık fıstığı da ekleyelim kısık ateşte biraz kavurduktan sonra sarmaya başlayabiliriz. Salçalı su yapıp zeytinyağını ekleyerek karıştırıp sarmaların üzerine döküp kısık ateşte pişmeye bırakabiliriz.