



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE YAPRAK SARMA

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı sıvı yağ
5 adet büyük boy kuru soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
Tuz
Bol nane
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Üzüm yaprağı
Kaynar su
Yarım limon suyu

Soğanı ufak ufak yemeklik doğrayın.
Tencereye 1 su bardağı sıvı yağ koyup soğanları üzerine ekleyin.
Kokusu çıkana kadar soğanları kavurun.
Salçasını ekleyip karıştırın.
Tuz ve baharatlarını ekleyin. Pirinç ekleyin karıştırın. 5 dakika kadar kavurun.
Üzerine 1 su bardağı su ekleyin. İç harcını suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.
Altını kapatıp 10 dakika kadar demlenmesi için bekleyin.
Daha sonra sarın. Güveçte pişirin. İki kat lezzetli oluyor.
İçine bol soğan ve nane çok daha güzel oluyor.
Pişirirken kaynar suyu azar azar ekleyerek pişirin.
Tek seferde çok su koymayın. suyunu çeksün bir daha koyun.
Pişene kadar böyle yapın ve kısık ateşte pişirin.
Son aşamada üzerine yarım limon suyu ekleyip, 10 dakika daha pişirip servis edebilirsiniz.

