



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEKLİ YAPRAK SARMASI

500 gr salamura veya taze asma yaprağı
500 gr kırmızı mercimek
1 kahve fincanı pirinç
6 soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
1 limon
2 tatlı kaşığı karabiber
3-4 tatlı kaşığı kuru nane
2 tatlı kaşığı tozşeker
ÜZERİNE:
1 su bardağı zeytinyağı
1 limon
3 su bardağı su

Asma yapraklarının saplarını kesin. İyice yıkadıktan sonra sıcak suda bir saat bekletip süzün. Mercimek ve pirinci ayıklayıp yıkayın. Ilık suda yarım saat bekletip süzün. Soğanları ince ince doğrayıp bir tencereye alın. İki tatlı kaşığı tuzla hafif ateşte karıştırarak pişirin. Bir su bardağı zeytinyağı, 1 limonun suyu, karabiber, nane, mercimek ve şeker ekleyip karıştırın. Birkaç asma yaprağını bir tencerenin dibine serin. Asma yapraklarını tek tek avucunuza yerleştirip ortasına bir çorba kaşığı dolusu dolma içi koyun ve yaprağın iki üst kısmını harcın üzerine kapatın. Her iki yanını bohça gibi çevirin. Yaprağın sivri alt kısmını üste çevirerek beşgen minik bir bohça yapın. Bu işlemi iç malzemesi bitene kadar hazırlayıp, dolmaları tencereye aralıksız olarak yanyana yerleştirin. Üzeri için, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 limonun suyu ve 3 su bardağı suyu karıştırıp dolmaların üzerine dökün. Düz bir porselen tabakla dolmaların üzerini kapatıp, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. İyice soğuduktan sonra büyük bir tabağa alıp ince limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.