



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY SARMA

200 gram asma yaprağı  
1 kâse pirinç  
1 kâse rendelenmiş soğan  
2 çorba kaşığı kuru nane  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 çorba kaşığı fıstık  
Yenibahar, karabiber, tarçın  
Tuz, karabiber  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 limon

Bu dolmanın özelliği ne kadar soğan katacaksanız o kadar pirinç koymanız ve soğanı suda haşlamanız. Bu yöntem dolmaya farklı bir lezzet ve kolaylık sağlıyor. Bir kâse soğan üç ya da dört soğana tekabül ediyor. Rendelediğiniz soğanı tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kapağını kapatıp beş dakika pişirin. Yıkadığınız pirinçleri soğanların üzerine aktarın. Diğer bütün malzemeyi de ekleyip iyice harmanlayın. Bu karışımı ocaktan alıp ılındırın. Sıcak suda beş dakika kadar beklettiğiniz yaprakları süzün ve soğuk sudan geçirin. Saplarını temizleyip içine harçtan koyup yumuşak bir şekilde sarın. Tencereye dizdiğiniz dolmaların üzerine limon suyu sıkıp zeytinyağı gezdirin, bir su bardağı su dökün. Dolmaların üzerine bir tabak kapatıp sonra tencereyi ocağa koyun ve 25 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuyunca servis tabağına dizip limon dilimleriyle süsleyin.