



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MARUL SARMASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 demet kıvırcık marul
200 gr. mantar
1 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
3 adet domates
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber, tuz
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
4 çorba kaşığı zeytinyağı 2 tencere için
1 adet rendelenmiş domates 2 tencere için
Üzerine:
Kıyılmış maydanoz

Kıvırcık marul yapraklarını 5 dakika tuzlu ve kaynamış suda bekletin. Ardından buzlu suya koyun. Soğanı küp şeklinde doğrayın ve zeytinyağında pembeleştirin. Dilimlenmiş mantarları koyun ve 10 dakika soteleyin. Küp doğranmış domatesleri ilave edin, sarımsak ve pirinci koyup tüm malzemeyi birlikte kavurun. 1 su bardağı su koyarak pirincinizi diri kalacak şekilde pişirin. Taze otları ve baharatları pirince ekleyin. Yaprakların ortasına birer çorba kaşığı kadar harç koyun ve bohça şeklinde sarın. Tencerenize 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyun ve rendelenmiş domatesi soteleyin. Hazırladığınız sarmaları sırayla dizin. Üzerine porselen bir tabak kapatın. Limon suyu ve 1 su bardağı kadar su ekleyerek yarım saat pişirin. Kıyılmış maydanoz serperek ılık ya da soğuk olarak servis yapın.

