



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAR EKŞİLİ ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

750 gr. tokat yaprağı  
Hazır zeytinyağlı dolma harcı  
3 bardak pirinç  
Tarçın  
Limon  
Nar ekşisi  
Zeytinyağı

Öncelikle yaprakları tek tek ayırıp sıcak suyun içinde beklemeye bırakıyoruz, böylelikle tuzundan arınmış oluyor. Bu sırada pilav tenceresinde bir çay bardağı zeytinyağı ile 3 bardak pirinci kavuruyoruz, daha sonra kavulmuş pirince hazır zeytinyağlı dolma harcının tamamını döküp karıştırmaya devam ediyoruz. Tek tek malzeme yerine knorr zeytinyağlı dolma harcı koyma sebebim hem ucuz olması ve bu fiyata bir dolmanın içine girebilecek tüm malzemeleri barındırmasıdır. Kavurmaya devam ederken üstüne biraz dilerseniz tarçın ve birazcık da nar ekşisi dökebilirsiniz. Daha sonra üstüne 2 bardak kaynar su koyup kısık ateşte pirinçlerin suyu çekmesini bekleyin. Bu esnada sıcak suda bekleyen yaprakları soğuk suda süzüp ayırın ve pişen harcı içlerine koyarak tek tek sarmaya başlayın. Tüm yaprakları sarmayı bitirdiğinizde hafif çukur bir tencerenin (çorba tenceresi gibi) dibini örtcek şekilde bir kaç yaprak koyun ki dolmalarımızı yanmaktan korusun. Tek tek sarmaları dizdikten sonra bir kasede 1 çay bardağı zeytinyağını, az limon suyunu ve birazcık nar ekşisiyle hafif tuzu karıştırıp dolmaların üstünde gezdirin. Son olarak da dolmaların üstünü örtcek şekilde sıcak su döküp en üste bir tabak yerleştirirseniz sarmalarımız taşmadan kısık ateşte pişebilirler.

