



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRZOLALI YAPRAK SARMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

750 gr. taze yaprak  
200 gr. tereyağı  
500 gr. pirzola  
1 küçük soğan  
400 gr. yağlı kıyma  
1 baş sarımsak  
400 gr. pirinç  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 adet limon  
Tuz

### YAPILIŞI

Yapraklar kaynayan suya batırılarak haşlanır, soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinç kıyma, salça, tuz, karabiber ve yağ eklenerek bir tepside iyice karıştırılır. Bu karışımın içine soğan ve sarımsak rendelenir. Haşlanmış yaprakların sapları kopararak hazırlanan harçtan az miktarda konulup sıkı sıkı ve incecik sarılır. Pişirilecek tencerenin dip kısmına tuzlanmış ve baharatlanmış pirzolar dizildikten sonra, üstüne sarmalar yerleştirilir. Sarmaların üstüne diş diş sarımsaklar serpilerek sarma taşı veya düz bir tabak (sarmalar dağılmasın diye) konulur. İki su bardağı su üzerine dökülerek orta ateşte 30 dk. pişirilip üstünden ağırlık alınır. Limon suyu gezdirilerek 10 dk. daha pişirilerek ateş söndürülür. Tencere tabağa ters çevrilerek servis edilir.