



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRZOLALI YAPRAK SARMASI (HATAY)

750 gr taze asma yaprağı
500 gr pirzola
400 gr az yağlı koyun kıyması
2.5 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 soğan
4-5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1.5 çay bardağı su
1.5 limon, tuz, karabiber

1. Bir tencereye su doldurup tuz ve yarım limonun suyunu ekleyin. Ocağa alıp su kaynamaya başlayınca yaprakları ilave edip 5 dakika haşlayın ve süzgece alın.
2. Soğan ve sarımsağı temizleyin. 2 diş sarımsak ve soğanı rendeleyin. Pirinci iyice yıkayıp süzün. Bir kaptaki pirinç, kıyma, salça, yağ, soğan, sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi yapraklara sarın.
3. Pirzoları tuzlayıp biberleyin ve yayvan bir tencerenin tabanına dizin. Yaprak sarmaları pirzoların üzerine yerleştirin. Kalan sarımsakları bütün olarak ilave edin. 1.5 bardak sıcak su ekleyip üzerine porselen bir tabak kapatın. 30 dakika pişirip üzerindeki tabağı alın. 1 limonun suyunu yemeğin üzerine gezdirin ve kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.