



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL AROMALI ZEYTİNYAĞLI SARMA

www.sefabdullahusta.com

4-5 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5-2 yemek kaşığı çam fıstığı (dolmalık fıstık)
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı kuru nane
1-1,5 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
2 kesme şeker
2 yemek kaşığı kuş üzümü
Yarım limonun suyu
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı kaynamış su
Yarım kg salamura asma yaprağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı kaynamış su
1 adet portakal

4-5 kuru soğanı yemeklik doğrayıp, 1 çay bardağı zeytinyağı ve 1,5-2 yemek kaşığı dolmalık fıstık ile (fıstıklar pembeleşene kadar) kavurun.
2 su bardağı pirinci yıkayıp soğanlara ekleyin. 1-2 dakika daha kavurun. Sonra sırasıyla tencereye 1 yemek kaşığı kuru nane, 1,5 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tarçın, 2 kesme şeker, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, yarım limonun suyu ve 1 su bardağı kıyılmış maydanoz portakal kabuğunu rendeleyin, içine ilave edip karıştırın. Tencereye 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 çay bardağı kaynamış suyu ilave edin. Çok kısık ateşte pirinçler suyu çekene kadar demlendirin.
Pirinçler suyu çekince tencerenin altını kapatıp soğutun. Diğer tarafta yarım kg salamura asma yaprağını ılık suyla 4-5 kez suyu değiştirerek yıkayın. Yaprakları iki avucunuz arasında sıkarak sudan çıkartın. Her bir yaprağı avucunuz içine alın, ortasına 1 tatlı kaşığı içten koyun. Yaprağı sigara böreği gibi sarın. Pişireceğiniz tencerenin dibine bir sıra yaprak serin (böylece dibi tutmaz). Üzerlerine sarmaları dizin.
En sonunda üzerlerine bir sıra daha yaprak kapatıp yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirin (ekşi olsun isterseniz yarım limon suyu yada portakal suyunu da ekleyebilirsiniz).
Yaprakların üzerine bir tabak kapatın ve 2 su bardağı kaynamış su ekleyin. Tencereyi ateşe koyun. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 30 dakika pişirin.
Piştikten sonra sarmaları soğutup servis tabağına dizin. Limon dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:166699 • adi:Portakal Aromalı Zeytinyağlı Sarma • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 12:08