# YAPRAK SARMA

https://multicooker.com

Üzüm yaprağı  50 adet
Pirinç  200 gr
Domates salçası  50 gr
Kuru üzüm  20 gr
Karabiber  3 gr
Kurutulmuş zencefil  3 gr
Nane  3 gr

Pirinci yıkayın. Ayrı kapta pirinç, zeytin yağı (50 ml), zencefil, nane, tarçın, kuru üzüm, biber ve tuzu karıştırın. Üzüm yaprağının üstüne 20 gr iç koyup her tarafını kapatacak şekilde sarın. Çok fonksiyonlu pişiricinin dibine 4 adet üzüm yaprağını koyun ve 50 ml zeytin yağı içine döküp sarmaları koyun. Salçayı su ile karıştırın ve çok fonksiyonlu pişiriciye dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır sarmaların üzerine limon suyunu dökün. Yemek soğuk servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:123589 • adı:Yaprak Sarma • gönderen:babafingo • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19