



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YAPRAK SARMA

<https://cook.com.tr>

Karabiber 1 Tutam
Kimyon 1 ay Kaşığı
Limon Tuzu 1 ay Kaşığı
Maydanoz 1 Demet
Pul Kırmızıbiber 2 orba Kaşığı
Sumak 1 Tatlı Kaşığı
Tavuk Bulyon 3 Tablet
Et Bulyon 3 Tablet
Nar Ekşisi 1 orba Kaşığı
Soğan 1 Adet
Domates Salçası 2 orba Kaşığı
Pirinç 750 Gram
Sıvı Yağ 2 Su Bardağı

Pirinçyi yıkayıp orta boy bir tepsiye boşaltıyoruz.

Soğan, sarmsak, maydanozu da doğradıktan sonra içine ekliyoruz.

2 bardak zeytinyağını, salça, biber, baharatları, et bulyon, tavuk bulyonları eritip içine koyuyoruz.

Nar ekşisi sumacı da ekliyoruz, tuz girmiyor, limon tuzunu, bir su bardağı suyla karıştırırız.

Hepsini bu işlem bittikten sonra yapraklara sarıyoruz ve düdüklü tencereye hepsini dizdikten sonra dağılmaması için sarma taşını üzerine indirdikten sonra üzerine 5 su bardağı sıcak su ekleyip düdüklünün kapağını kapatıp 45 dk kısık ateşte pişiririz.

Sonra tabak servisinde soğumaması için sterç film ile kapatalım.