



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SARMA

Özgür Şef

- 150 gr. salamura asma yaprağı
- 2 adet ince doğranmış kuru soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 adet rendelenmiş domates
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 kaşık dolmalık fıstık
- 1 kaşık kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 1 çorba kaşığı margarin

Bütün malzemeleri karıştırarak dolma içini harcı hazırlayın. Pişireceğiniz tencerenin dibine 2-3 asma yaprağı serin. Dolma harcından alarak dolmaları sarın. Sıkıca tencereye dizin. Sarma işlemi bittikten sonra, bir fincan zeytinyağını tencerenin üzerine gezdirin ve ısıya dayanıklı bir yemek tabağını ters çevirip sarmaların üzerine kapatın. Tabağa ulaşana dek ılık su ilave edin. Kaynayana kadar orta ateşte, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 45 - 50 dakika pişirin. Soğuyunca servis edin.