



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SARMA

1,5 çay bardağı kırık pirinç
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet soğan
3 adet kesme şeker
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tutam tarçın
Tuz, karabiber
200 gram salamura asma yaprağı ya da taze yaprak
2 adet domates rendesi
1 adet limon

Pirinçleri bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş ve zeytinyağında 5 dakika kavrulmuş soğanı ve kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş domatesleri, şekerini ekleyerek harmanlayın. Çok az sıcak su ilave edip baharatları ilave edin. Asma yapraklarını sıcak suda 5 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirip saplarını temizleyin. İç malzemeye zeytinyağını, tarçını, kuş üzümünü de ekleyip karıştırın ve yapraklara çok ince kalem gibi sarıp, tencereye yerleştirin. Tüm malzeme birince üzerine su döküp kapağı kapalı olarak 35-40 dakika kadar pişirip üzerine limon suyu ve bir miktar zeytinyağı gezdirip bir kenara alın. Soğuk olarak servis yapın.