



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ERİKLİ YAPRAK SARMASI

- 250 gram kıyma
- 250 gram asma yaprağı
- 20 adet yeşil erik
- 1 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yaprakları büyük bir tencerede bol suda 2 saat bekletin ve süzün. Kaynayan suyun içine yaprakları atın ve bir taşım kaynatın. Fazla suyunu sıkın.

Pirinci ılık suda 1 saat bekletin. Zar şeklinde doğradığınız soğanların üzerine karabiber ve tuz atıp ovun. Kıyma, pirinç, salça, küçük doğranmış domates, tereyağı ve 8 kaşık su ilave edin.

Yaprakları, parlak tarafı alta gelecek şekilde avucunuza alın. İçine 1 kaşıktan az dolma içi koyup yaprakların yanlarını içe katlayarak sarın. Tencereye erikleri koyup üstüne sarmaları sıralayın. Üzerini küçük bir tabakla kapatın. 2 bardak sıcak su ilave edin.

Önce harlı, sonra kısık ateşte 35 dakika pişirin.

