YUNAN USULÜ YAPRAK SARMA

4 porsyon
150 gram soğan,
7 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 fincan pirinç,
25 gram fıstık,
tuz,
karabiber,
yarımşar bağ dereotu ve nane,
16 asma yaprağı (salamura),
1 limon,
1 tutam seker.
Limonlu sos:
2 yumurta,
1 limon suyu
Soğanları ince ince kıyın ve 4 yemek kaşığı zeytinyağında sararıncaya kadar yaklaşık 2 dakika çevirin. Pirinci atarak karıştırın, 1 fincan su, fıstıklar, tuz ve karabiberi atın. Hepsini yaklaşık 10 dakika pişirin. Dereotu ve naneyi kıyın ve pirincin içine atın.
Yaprakları su ile çalkalayarak kurulayın, parlak tarafı aşağıda olmak üzere çalışma zeminine yayın. Yaprakların sap yerlerine birer tutam harç koyun. Yaprakları sarın. Sarmaları bir tenecereye dizin, üzerine ince limon dilimleri örtün, çeyrek litre su, kalan yağı, şekeri, tuz ve karabiber ilave edin, Sarmaları orta sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika pişirin.
Limonlu sos: Yumurtaların aklarını ayırın ve köpürtün, sarılarını, limon suyunu ve 3-4 yemek kaşığı yemek suyu karıştırın. Sarmaları sos ile sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:19343 • adı:Yunan Usulü Yaprak Sarma • gönderen:Hüdaverdi • indirme tarihi:02.05.2024 - 12:41