



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞI YAPRAK SARMA

Elif Korkmazel

4-5 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5-2 yemek kaşığı çam fıstığı
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı kuru nane
1-1,5 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
2 kesme şeker
2 yemek kaşığı kuş üzümü
yarım limonun suyu
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı kaynamış su
yarım kg salamura asma yaprağı
yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı kaynamış su

4-5 kuru soğanı yemeklik doğrayıp, 1 çay bardağı zeytinyağı ve 1,5-2 yemek kaşığı dolmalık fıstık ile (fıstıklar pembeleşene kadar) kavurun. 2 su bardağı pirinci yıkayıp soğanlara ekleyin. 1-2 dakika daha kavurun. Sonra sırasıyla tencereye 1 yemek kaşığı kuru nane, 1,5 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tarçın, 2 kesme şeker, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, yarım limonun suyu ve 1 su bardağı kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırın. Tencereye 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 çay bardağı kaynamış suyu ekleyin. Çok kısık ateşte pirinçler suyu çekene kadar demlendirin. Pirinçler suyu çekince tencerenin altını kapatıp soğutun. Diğer tarafta yarım kg salamura asma yaprağını ılık suyla 4-5 kez (suyu değiştirerek) yıkayın. Her bir yaprağı avucunuz içine alın, ortasına 1 tatlı kaşığı içten koyun. Yaprağı sigara böreği gibi sarın. Pişireceğiniz tencerenin dibine bir sıra yaprak serin. Üzerlerine sarmaları dizin. En sonunda üzerlerine bir sıra daha yaprak kapatıp yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirin. Yaprakların üzerine bir tabak kapatın ve 2 su bardağı kaynamış su ekleyin. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 30 dakika pişirin. Sonra sarmaları soğutup servis tabağına dizin. Limon dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süsleyip servis yapın.