



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI AYVALI YAPRAK SARMASI

Anadolujet Magazin

3 ince kıyılmış büyük boy kuru soğan (zeytinyağlı dolmalarda biraz fazla kuru soğan kullanmak dolmanın tadını daha da arttırır.)

3,5 çorba kaşığı zeytinyağı

2 rendelenmiş ayva

1 bardak sıcak su

1,5 su bardağı ıslatılmış pirinç

1 adet limonun suyu, yeterince tuz ve karabiber

1 tatlı kaşığı bal

Yarım demet ince kıyılmış nane

Sarmak için:

Yeterince üzüm yaprağı

Soğanı zeytinyağda pembeleşene kadar kavurun. Üzerine pirinç ile ayva rendesini de ekleyin ve biraz daha pişirin. Ardından tuzu, karabiberi, balı, sıcak suyu da ilave edip güzelce karıştırın. Suyunu çekince naneyi koyup karıştırarak altını kapatın. Soğuyunca yaprakları yüzü içine gelecek şekilde açıp biraz iç koyarak sarın. Tencereye sıralayın. Bitince yeterince sıcak su ve arzuya göre tuz ve limon suyu ilave edip üzerine porselen bir tabağı ters koyup tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte yumuşayana kadar pişirip soğuduktan sonra servis tabağına sıralayın.

