



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KELEM SARMASI (İZNİK BURSA)

İznic Belediyesi

1 Adet Orta Boy Beyaz Lahana  
1 Su Bardağı piriç  
2 Adet Kuru Soğan  
1 Çay Bardağı Zeytinyağı  
Yarım Demet Maydanoz  
Tuz  
Nane  
Karabiber  
Kuşüzümü  
Çam Fıstığı

Kuru soğanlar küp şeklinde doğradıktan sonra zeytin yağında kavrulur, üzerine piriç, nane, tuz, kuş üzümü, çam fıstığı, maydanoz ilave edilerek demlenmesi beklenir.

İznic'te "kelem" adı verilen beyaz lahana haşlandıktan sonra yaprakları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır, her parçanın içine hazırlanan harçtan 1 tatlı kaşığı yerleştirilerek kenarları katlanarak sarılır.

Bu şekilde tencereye yerleştirilen sarmaların üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilir, sarmaların dağılmaması için üzerine tabak yerleştirilir, kısık ateşte pişirilir, ılık olarak yoğurt ile servis edilir.

