



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI MUSKA YAPRAK SARMA

500 gram asma yaprağı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
İç için:
4 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı pirinç
3 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 adet limon
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Asma yapraklarını kaynar suda 2 dakika haşlayıp süzgeçte bir süre bekletin.
İ malzemeler için, pirinci ılık bir suda 15 dakika bekletip süzün.
Maydanozları ve soğanları temizleyip ince ince kıyın.
Domatesleri soyup küp küp doğrayın.
Kuş üzümelerini bir süre ılık suda bekletip süzün.
Zeytinyağının yarısını bir tavada ısıtın.
Dolmalık fıstıkları ve soğanı yağda kavurun.
Pirinç, domates ve bir çay bardağı su ekleyin.
Suyunu çekinceye kadar devamlı karıştırarak kavurun.
Ocaktan indirip tuz, kuş üzümü, maydanoz ve baharatı ekleyip tatlandırın. İlinmaya bırakın.
Hazırladığımız i malzemeleri pazı yapraklarının arasına koyup muska şeklinde sarın.
Tencereye sarmaları sıkıca dizin.
Su, zeytinyağı, şeker ve tuzu bir kasede karıştırıp sarmaların üstüne gezdirin.
Limonları dilimleyip sarmaların üzerine dizin.
Sarmaların üstünü porselen bir tabakla kapatın.
Tencerenin kapağını kapatıp orta dereceye ayarlanmış ocakta yarım saat kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:145172 • adı:Zeytinyağlı Muska Yaprak Sarma • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:18.04.2025 - 16:15