



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

2 su bardağı pirinç
3-4 deste yaprak (soğuk suda yıkanarak tuzlarından arındırılır)
4-5 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı dolmalık üzüm
1-2 adet domates
1-2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı dolma baharı
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı toz nane
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Bir tencereye önce yağ ve fıstıklar konularak hafif fıstıklar kavrulur. Sonra yemeklik doğranmış soğanlar atılarak birazda bunlar kavrulur önceden suda kabartılmış üzümler, salça ve domatesler suyunu çekinceye kadar kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış pirinçlerde ilave edilerek karıştırılır. Baharatları tuzu şekeri ve nanesi de at 1/2 su bardağı su konur ve biraz pişirilir. Suyunu çekince altı kapatılır, dinlendirilir. Diğer tarafta yaprakları hazırlanır ve sarma işlemi yapıldıktan sonra yayvan bir tencerede ağır ateşte pişirilir. Suyunu azar azar vermelidir. Çünkü sulu kalmamalıdır. Üzerine biraz limon sıkılır ve tabak kapatılırsa dağılmadan daha güzel pişer. Tencerede soğutulup servis tabağına sonra alınır. Limon dilimleri ile süslenir.