



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Nazmiye Demirtaş

4 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet kesme şeker
2 yemek kaşığı kuş üzümü
½ limon suyu
½ kg salamura üzüm yaprağı
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
Zeytinyağı

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, ½ limonun suyu ve 1 su bardağı kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Tencereye 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 çay bardağı kaynamış suyu ilave edin, çok kısık ateşte pirinçler suyu çekene kadar demlendirin. Pirinçler suyu çekince tencerenin altını kapatıp soğutun. Diğer tarafta ½ kg salamura asma yaprağını ılık suyla 4-5 kez suyu değiştirerek yıkayın. Yaprakları iki avucunuz arasında sıkarak sudan çıkartın. Her bir yaprağı avucunuz içine alın ortasına 1 tatlı kaşığı içten koyun. Yaprakları sigara böreği gibi sarın. Pişireceğiniz tencerenin dibine bir sıra yaprak serin, üzerine sarmaları dizin. En sonunda üzerine bir sıra daha yaprak kapatıp ½ çay bardağı zeytinyağı gezdirin. Yaprakların üzerine bir tabak kapatın ve 2 su bardağı kaynamış su ekleyin, tencereyi ateşe koyun. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 30 dakika pişirin. Piştikten sonra sarmaları soğutup servis tabağına dizin, limon dilimleri ile servis yapın.

