



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SALAMURA YAPRAK SARMASI

Salamura bağ yaprağı (istenilen miktarda)

Zeytinyağı

İç i için:

2 su bardağı pirinç

1 su bardağına yakın sıcak su

2-3 adet soğan

1 yemek kaşığı salça

Tuz

Karabiber

Nane

Pul biber

Üzerine dilimlemek için:

Limon

Öncelikle iç harcını hazırlayalım. Soğanı yemeklik doğrayıp bir miktar zeytinyağında pembeleşene kadar kavuralım.

Ardından pirinci ekleyip kavurmaya devam edelim. Pirinç kavrulunca salçayı ekleyip baharatları ilave edip karıştırıyoruz.

Sıcak suyu da ilave edip pişmeye bırakıyoruz. (içi sarma ile de pişeceği için fazla su ilave etmiyoruz.)

Pirinçler suyunu çekince altını kapatıp dinlenmeye bırakıyoruz. Bağ yapraklarını yıkıyoruz. Bir tencerede su kaynatıyoruz.

Yaprakları demet halinde kaynayan su içine atıyoruz. 5 dakika kadar hafif yumuşatıp sudan çıkarıp süzgece alıyoruz.

Bağ yaprakları bitene kadar aynı işlemi tekrarlıyoruz. Sarmayı dizeceğimiz tencerenin dibini bağ yaprağı ile kapatıyoruz.

Yaprağın parlak yüzü alta gelecek şekilde bir tepsinin içine koyalım. Hazırladığımız harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyup uzunlamasına yaydıralım.

Yaprağın bize bakan geniş kısmını harcın üzerine kapatıyoruz. Yan kısımlarını da kapatarak saralım. sardığımız sarmaları tencereye dizip üzerine zeytinyağı gezdirip hafif tuz serpelim. (yapraklar tuzluysa tuz serpmeyebilirsiniz.)

Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edelim.

Üzerine 3-4 dilim limon koyarak pişerken dağılmaması için üzerine porselen bir tabak kapatalım.

Suyunu çekip sarma pişene kadar yaklaşık 30-35 dk pişirelim. Pişince dinlenmeye bırakalım.



© lezzetler.com tarif no:157729 • adı:Zeytinyağlı Salamura Yaprak Sarması • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:28.03.2025 - 03:36