



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg salamura yaprak
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı baldo pirinç
5 adet büyük boy soğan
Yarım kahve fincanı dolmalık fıstık
3 su bardağı sıcak su
Yarım kahve fincanı kuş üzümü
Yarımşar demet nane ve dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tarçın
Yenibahar
Karabiber
Tuz
Süslemek için:
Limon

Zeytinyağını bir tencereye alın. Yemeklik doğranmış soğanı ve dolmalık fıstığı ilave edip, hafif pembeleşene kadar kavurun. Yıkanmış pirinci ekleyin ve kısık ateşte 15 dakika kavurmaya devam edin. Ocağın altını kısın ve 1 su bardağı sıcak su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra içine kuş üzümü, ince kıyılmış nane ve dereotu, toz şeker, tarçın, yenibahar, karabiber ve tuz ekleyip karıştırın. Salamura yaprağı fazla tuzunun çıkması için sıcak sudan geçirin ve süzün. Yaprığın orta kısmına sarma harcından 1 tatlı kaşığı koyun ve önce yaprağın üst kısmını daha sonra iki kenarını malzemenin üzerine kapatıp, sarın. Yaprak ve sarma harcı bitene kadar işleme devam edin. Sarmaları tencereye dizin ve üzerine 2 su bardağı sıcak su koyun. Önce harlı, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Limon dilimleriyle süsleyip soğuk olarak servis yapın.

