



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SALAMURA YAPRAK DOLMASI

Malzeme:

1 su bardağı sıvı yağ
200 gr salamura asma yaprağı
4 büyük soğan
50 gr fıstık
1 su bardağı pirinç
3 çay kaşığı kuş üzümü
Yarım pay kaşığı kekik
2 bardak su
tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çorba kaşığı şeker
1 demet nane
maydanoz

Yapılışı:

Ufak doğranmış soğan, fıstık ile beraber sıvı yağda pembe kavrulur. İçine pirinç, tuz, karabiber, yenibahar konur. 5 dakika kavrulur. Kuş üzümü, şeker, kekik, yarım bardak su ilave edilir, orta ateşte 15 dakika pişirilir. İçine maydanoz, nane konur. Karıştırılır. Yaprak sade suda haşlanır. Soğutulup suyu sıkılır. Yaprığa iç konur. Sarılır. Tencerenin dibine yaprak döşenmelidir. Dolmalar üzerine dizilir. En üste de yaprak örtülür. Limon suyu ilave ederek 1 saat kadar orta ateşte pişmeye bırakılır. Soğuk servis yapılır.