



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (SALAMURA)

Malzemeler:

6 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 bardak pirinç
4 yemek kaşığı şeker
250 gr. salamura yaprak
1 ay kaşığı dolma baharı
1 ay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı dolma fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 limon suyu
3 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz.

Pirinçler yıkanarak ılık suda 15 dakika demlenir. Soğanlar ince doğranarak dolma fıstığı ile birlikte yağda kavrulur. Pirinçler süzöldöktöün sonra soğanlara ilave edilerek hepsi birlikte 5 dakika daha kavrulur. İçine 1 bardak su ilave edilerek ocaktan alınır. İçine tuz, şeker, üzüm ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır. 5 dakika demlendikten sonra kaynar suda tuzu alınmış haşlanmış yapraklara sarılır. Sıkı olarak tencreye dizilir, üzerine limon suyu ve kesilmiş limon parçaları sıralanır. Suyun kalan kısmı ilave edilerek. Önce bir porselen tabak daha sonra kapağı kapatılarak ateşte pişirilir, pişince soğuyuncaya kadar kapağı açılmaz. (Soğumadan kapağı açılırsa sarmanın rengi kararır)