



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SALAMURA YAPRAK SARMASI

250 gr. salamura yaprak
1/2 su bardağı pirinc
500 gr. soğan (6 orta boy)
1 yemek kasığı kuru nane
1 tepeleme tatlı kasığı tozşeker
1 çay kasığı dolma baharı
1 çay kasığı tarcin
1 su bardağı zeytinyağı
3,5 bardak su (1 bardak içine- 2,5 bardak üstüne)
1 tepeleme yemek kasığı fistic
1 tepeleme yemek kasığı kusuzumu
1/2 limon suyu
1 tatlı kasığı tuz

1- Pirinci ayıklayıp yıkayın. 2- İnce doğranmış soğan ve fisticleri yağla birlikte hafifce kavurun. Suzulmuş pirinci katıp 5 dakika daha karıştırın. 1 bardak su, tuz ve şeker katıp kısık ateşte suyunu çekirin. Yıkanmış üzüm, kiyilmiş dereotu, maydanoz, nane, tarcin, bahar, limon suyu katıp üzerine bir peçete örtün; 15 dakika kabarmasını sağlayın. Sonra karıştırın.

3- Yaprakların tuzunu gidermek için 3-4 dakika kaynar suda haslayın. Sap ve kalın damarları çıkartıp içlerine dolma içi koyun, parmak uzunluğunda sarın. Bir kat yaprak döşenmiş, dibini duz bir tencereye serileyin; 2,5 bardak su koyun, üstünü de yaprakla örtüp kapagini kapatarak suyunu çekene kadar pisirin. Kabında soğutup sonra servis tabağına alın; limon dilimleriyle süsleyin.

[ML® Zeytinyağlı Yaprak Sarması için tıklayın](#)



Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015