



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

1 kg üzüm yaprađ  
1,5 kg sođan  
2 su bardağı zeytinyağı  
2 su bardađı pirinç  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 çorba kaşığı karabiber  
1'er tatlı kaşığı yenibahar, kimyon, tatlı toz kırmızıbiber  
1 çorba kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 demet dereotu  
Yeteri kadar su  
Tuz

Üzüm yaprakları tazeysen kaynar suda 3 dakika tutup çıkartın. Salamuranın tuzunu almak için 1-2 saat suda bekletin. Ardından yumuşaması için 10 dakika kaynatın. Soğanları küp doğrayıp zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Pirinci ilave edip taneler beyazlaşana kadar kavurun. Üzerine salça ve kuş üzümünü ekleyip kavurmayı sürdürün. Sonra dolmalık fıstığı, baharatları, tuzu, toz şekerini ve kıyılmış dereotunu ekleyin. Bir iki kere çevirip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yaprakları açıp içlerine yeterlimiktarda harç koyun ve çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Hazırladığınız sarmaları tencereye dizip üzerine bir ağırlık yerleştirin. Üstünü geçecek kadar soğuk su ekleyin. Ocađa oturtup orta ateşte pişmeye bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşe getirip, 25 dakika daha pişirin. Altını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Suyunu süzün. Tamamen soğuduktan sonra misafirlerinize sunun.