



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Yarım kilogram salamura yaprak
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı sıvıyağ
4 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı çamfıstığı
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı şeker
1 bardak su
dolma baharı
yeterince tuz

Uygun bir tencerede su kaynatılırken, yapraklar bol suda temizce yıkanır. Yıkanan yapraklar kaynayan suya batırılarak 1 dakika kadar suda bekletildikten sonra kevgire alınarak suyu süzülür. Dört adet orta boy kuru soğanlar rendelendikten sonra içine yağ ve çamfıstığı da katarak kavrulur. Hazırladığımız karışımın içine ayıklanarak iyice yıkanan pirinçler ilave edilir. Tavadaki malzemeler suyunu çekip kavrulur duruma gelince bir su bardağı su ilave edilir. Kuşüzümü, baharat, tarçın, şeker ve tuz eklenir. Suyunu çeken malzeme demlenmeye bırakılır. Bu arada yaprakların sapları temizlenir. Hazırlanan içten yaprağın ortasına (yaprağın büyüklüğüne göre ayarlanarak ortalama bir yemek kaşığı kadar) konur. Yaprağın sağ ve solu koyduğumuz için üzerine doğru kapatılarak, sapın koparıldığı yerden tutulup sıkı bir şekilde sarılır. Sarma işlemi bittikten sonra tencereye boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir. Üzerine artan yapraklardan serilir. Bir bardak su ilave edilip orta ateşte 40-45 dakika kadar pişirilir. Dolmada kullanacağımız yapraklar salamura ise yarım limon sıkılır. Dolma pişerken suyunu çektiğçe bir bardak su ilave edilir. Bu işlem pişene kadar tekrarlanır. Piştikten sonra ocaktan indirilen tencerenin üzerine bir yemek kaşığı kadar zeytinyağı gezdirilir. Biraz dinlenmeye aldıktan sonra servise sunulur.

[ML® Kuru Baklalı Yaprak Sarması için tıklayın](#)



