



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SARMA

Tülin Çakıroğlu

- 250 Gr. Asma Yapradı
- 1 Su Bardadı Pirinç
- 2 Adet Büyük Kuru Soğan
- 1 Su Bardadı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Dolma Fıstığı
- 1 Çorba Kaşığı Dolma Üzümü
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Dolma Baharı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 5 Tatlı Kaşığı Şeker

Asma yapraklarını kaynayan suya atalım. Rengi dönene kadar 2 dakika bekletip, çıkaralım. Yaprakların sularının süzülmesi için kevgire koyalım.

İç malzemenin hazırlanışı:

1 su bardadı zeytinyağını tencereye boşaltalım. Fıstıkları ilave ederek, pembeleşene kadar kavuralım. Ufak doğranmış soğanları ekleyelim ve kavurma işlemine devam edelim. Yıkayıp süzgeçte beklettiğiniz pirinçleri tencereye ilave edelim. Pirinçler şeffaflaşana kadar kavuralım. Üzüm, nane, dolma baharı, tuz ve şekerini ilave edelim. Bir su bardadı sıcak suyu yemeğe ekleyelim. İç malzemeyi, suyunu çekene kadar pişirelim.

Saplarını kopardığınız yaprağı bir tabağa koyalım. Ortasına iç malzemeyi koyup, işaret parmağı kalınlığında yaprağı saralım ve boş bir tencereye dolmaları dizelim. Bütün yaprakları sardıktan sonra, dolmaların üzerine ufak bir tabak kapatalım. Bir su bardadı su ilave edelim. Ardından tencerenin kapağını kapatıp, önce hızlı ateş sonra kısık ateşte pişirmeye bırakalım. Pirinçler piştiği zaman dolmanız hazır demektir.