



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE YAPRAK DOLMASI

Yarım kilo asma yaprağı
1 kaşık çam fıstığı
250 gram pirinç
1 kaşık kuşüzümü
1 bardak zeytinyağı
Yeteri kadar tuz, maydanoz,
Yarım kilo soğan
dereotu, nane ve baharat.

Yapraklar limonlu sıcak suda haşlanır. Soğuk suda soğuduktan sonra sapları koparılıp pişireceğimiz kabın dibine döşenir, üzerine yaprak da konur. Diğer dolmalardaki gibi dolma içi hazırlanır. İstenilen büyüklükte sarılır. Aralarına birkaç ekşi erik, bulunmazsa limon sıkılır, orta ateşte pişirilir.

[ML® Kuru Baklalı Yaprak Sarması \(görsel\)](#)

