



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMA

### Malzeme

250 gr. salamura yaprak  
2 su bardağı pirinç  
500 gr. soğan  
1 yemek kaşığı kuru nane  
1 tepelme tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı dolma baharı  
1 çay kaşığı tarçın  
1 su bardağı Altın Hasat Zeytinyağı  
3,5 bardak su (1 bardak içine, 2,5 bardak üstüne)  
1 yemek kaşığı fıstık  
1 yemek kaşığı kuşüzümü  
Dereotu  
Maydanoz  
1/2 limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

### Hazırlanışı

Pirinci yıkayıp, ayıklayın ve sıcak tuzlu suya atıp, yarım saat bekletin. Soğanları ince ince doğrayın ve yağda fıstıklarla birlikte hafifçe kavurun. Pirinci süzüp, kavrulmuş soğana ilave edin ve 5 dakika daha karıştırın. 1 bardak su, tuz ve şeker katıp, kısık ateşte suyunu çekirin. Üzümü yıkayın. Dereotu ve maydanozu kıyın. Üzüm, dereotu, maydanoz, nane, tarçın, bahar ve limon suyunu katarak üzerine bir peçete örtün ve 15 dakika kabarmasını sağlayın. Sonra karıştırın.

Salamura yaprakları hafif yıkayarak tuzunu alın ve 3-4 dakika kaynar suda haşlayın. Saplarını ayırarak içine hazırladığınız malzemeyi koyun ve sarın. Tencerenin dibine bir kat yaprak döşeyin ve dolmaları tencereye dizin. 2,5 bardak su koyun. En üstünü yine yaprakla kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Kabında soğutup sonra servis tabağına alın ve limon dilimleriyle süsleyin.