



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

- 2 su bardağı Bizim Baldo Pirinç
- 1,5 su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 3 adet kıyılmış soğan
- 1 çay bardağı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı dolma baharı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 adet limon
- 5 diş sarımsak

Tuzlu yaprakları tek tek yıkayın. 10 dakika suda haşlayın. Soğuk sudan geçirip süzdürün. Derin tencerede önce soğanları kavurun. Yıkanmış ve süzölmüş pirinç, kuru nane, sarımsak, tarçın, tozşeker, karabiber, pulbiber, tuz, dolma baharı ve ince kıyılmış soğanların üstüne ekleyerek tekrar kavurun. Kavrulan harca bir bütün limon sıkın. Harcın soğumasını bekleyin. Harcı yaprakların içine yerleştirerek sarın. Sarmaları tencereye aralarında boşluk kalmayacak şekilde dizin. Sarmaların üzerine çıkacak şekilde soğuk su ilave edin. Üzerine porselen bir tabakla kapatın. Kısık ateşte pişirin. Piştikten sonra tabağı kaldırın, kalan iki limonun suyunu sıkıp tencerenin kapağını kapatın ve demlendirin. Servis tabağına alın. İlık ya da soğuk servis yapın.