



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1/2 kg. asma yaprağı
2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1/2 demet taze nane
1/2 demet maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber, limon

Soğan doğranıp zeytinyağıyla hafif kavrulur, yıkanmış pirinçler ilave edilir, çok az daha kavrulur. Diğer TC Karabük Valiliği doğranarak ilave edilir. Baharat ve tuzu karıştırılır. Asma yaprakları haşlanır. Haşlanan yaprağın içine iç harcından koyularak ince ve uzun şekilde sıkıca sarılır. Tencereye dizilir, sıcak su ilave edilerek yavaş yavaş pişirilir.

