



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

1/2 kilo salamura asma yaprağı
1/2 kilo dolmalık pirinç
750 gram soğan
1+1/2 bardak zeytinyağı
2 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı çamfıstığı
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber ve baharat
2 limon

Yaprakların tuzlarını gidermek için bunları birkaç defa limonlu kaynar suda yıkamalı. Bir tencereye 1 kahve fincanı zeytinyağını kıyılırcasına ince doğranmış soğanı koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak soğanı kavurmalı. Sonra ıslatılmış ve iyice yıkanmış pirinci katmalı, karıştırarak kavurmalı. Soğanlı pirinç kavrulunca iki bardak suyla baharat, tuz, kıyılırcasına ince doğranmış maydanozla dereotu, fırında hafifçe kavrulmuş çamfıstığı, kuşüzümü ve karabiberi katmalı. Kalan zeytinyağının da yarısını döktükten sonra harcı karıştırmalı ve yarı pişmiş bir duruma gelinceye kadar pişirmeli. Dolmanın pişirileceği tencereye önce yapraklardan koparılan sapları dizmeli. Bunların üstüne bir sıra yaprak yaymalı. Sonra istenilen biçimde (iri, ufak, kalın, ince) sarılacak dolmaları bu yaprakların üstüne ve yan yana dizmeli. Yaprakların sarılıp tencereye dizilmesi sona erince en üste bir sıra daha yaprak dizmeli. İki bardak suyla kalan zeytinyağını ve yarım limonun suyunu dökmeli. Tencereyi orta ısı bir ateşe oturtmalı. Biri küçükçe, öbürü kendi kapağı olmak üzere dolmaların üstüne iki kapak koyup dolmaları pişirmeli. Sonra ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Dolmalar soğuyunca bunları düzenli bir biçimde servis tabağına almalı. Tabağın çevresini dilim dilim kesilmiş limonla süslemeli, kalan yarım limonun suyunu da servis tabağıyla birlikte sofraya çıkarıp servis yapmalı.

Not: Bazı kimseler dolmayı pişirirken sarmaların aralarına ekşi erik veya koruk da koyarlar.

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

