



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

<https://migros.com.tr>

4 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı çam fıstığı
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı kuru nane
Karabiber
Tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1/2 limon suyu
1/2 demet kıyılmış maydanoz
Tuz
1 su bardağı kaynamış su
1/2 kg. salamura asma yaprağı

1. Kuru soğanı yemeklik doğrayıp, zeytinyağı ve dolmalık fıstık ile kavurun.
2. Pirinci yıkayıp soğanlara ekleyin.
3. 1-2 dakika daha kavurun.
4. Sonra sırasıyla tencereye kuru nane, karabiber, tarçın, şeker, kuş üzümü ve yarım limonun suyunu ekleyip karıştırın.
5. Daha sonra tencereye tuzu ve 1 su bardağı kaynamış suyu ilave edin.
6. Çok kısık ateşte pirinçler suyu çekene kadar demlendirin.
7. Pirinçler suyu çekince tencerenin altını kapatıp, kıyılmış maydanozları ekleyin ve soğumaya bırakın.
8. Diğer tarafta salamura asma yapraklarını ılık suyla 3-4 kez suyunu değiştirerek yıkayın.
9. Yaprakları sıkarak sudan çıkartın.
10. Tezgaha bir adet yaprak alıp serin ve içerisine 1 çay kaşığı içten koyup kenarlarını içe doğru kıvrın ve daha sonra sarın.
11. Tencerenin altını yapraklarla kapatın ve sardığınız sarmaları üzerine koyun.
12. Hepsini sardıktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirin, 2 bardak su ekleyin ve bir tabak kapatıp kısık ateşte yapraklar iyice yumuşayana kadar pişirin.
13. Ocaktan aldıktan sonra soğutup servis edin.

