



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

1,5 su bardağı pirinç
Asma yaprağı
2 kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet domates
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
2 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı toz biber
Sumaklı Sosu İçin:
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sumak ekşisi

Pirinç akan suyun altında birkaç kez yıkadıktan sonra süzün.
Asma yaprakları salamura ise akşamdan suda ıslatın, ertesi günü kaynar suda birkaç dakika kadar haşlayın.
Asma yaprakları taze ise kaynar suda çok az haşlayıp süzün.
Tencerede zeytinyağının yarısını ısıtıp ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurun.
Pirinç ekleyin. 1-2 dakika kavurup üzerine yarım çay bardağı kaynar su dökün.
Tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekince ocaktan alın.
Salçaları ve baharatını ekleyip karıştırın.
Kabuğunu soyduğunuz domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu, taze naneyi, sarımsakları ince ince kıyın. Bütün iç malzemeyi bir araya getirip karıştırın.
Yaprakların sap kısımlarını ayıklayıp iç malzemesi paylaşarak rulo şeklinde, kenarlarını içe doğru sokarak sarın.
Sardıığınız sarmaları aralarda boşluk olmayacak şekilde bitişik olarak tencereye dizin.
Sosu içi bir kaseye domates salçasını, tuzu, sumak ekşisini ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını ilave ederek karıştırın.
Sarmaların üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Üzerine sarma taşını veya bir tabağı ters çevirerek kapatabilirsiniz.
Tencereye sarmaların seviyesine gelene kadar kaynar su ekleyin. Ocağı alıp kaynamasını bekleyin.
Kaynadıktan sonra ateşi kısın.
Sarmalar yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın, kalan zeytinyağını üzerlerine gezdirerek dökün.
Tencerenin kapağını kapatın, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

