



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

SuperFresh Soğan yarım paket
Zeytinyağı 1 su bardağı
Pirinç 3 su bardağı
Biber Salçası 1 yemek kaşığı
Domates Salçası 1 yemek kaşığı
Domates 2 adet
Sarımsak 4-5 diş
Taze Biber 1 adet
Karabiber (silme) 1 tatlı kaşığı
Pul Biber 1 yemek kaşığı
Kuru Nane 2 tatlı kaşığı
Asma Yaprakları tuzunun gitmesi için akşamdan ıslatılacak
Domates Salçası 1 tatlı kaşığı
Zeytinyağı 4-5 kaşık
Sumak Ekşisi 1 yemek kaşığı

SuperFresh Soğan'ı tencereye alın. Üzerine zeytinyağını ekleyin. Kısık ateşte kavurun. Pirinçleri bol suda yıkayıp kavruktan soğanların üzerine ekleyin. 1-2 dakika kavurup üzerine yarım çay bardağı kaynar su ekleyin. Pirinçler suyunu çekince ocağı kapatın. Salçaları ve baharatını ekleyip karıştırın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu, sarımsakları ve biberi ince ince kıyın. Bütün iç malzemeyi bir araya getirip karıştırın. Yaprakların sap kısımlarını ayıklayıp iç malzemesi paylaştırarak sarın. Sardığınız sarmaları aralarda boşluk olmayacak şekilde bitişik olarak tencereye dizin. Sosu için bir kaseye domates salçasını, tuzu, sumak ekşisini ve 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. Ocağa alıp kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra ateşi kısın. Sarmalar yumuşayana kadar pişirin. Dinlendirip servis yapın.

