



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Malzemeler:

300 gram yaprak

5 adet soğan

20 gram çam fıstığı

15 su bardağı zeytinyağı

1 tutam dereotu

1 tutam maydanoz

1 su bardağı pirinç

Yeteri kadar karabiber pul biber kuş üzümü

Hazırlanışı:

Soğanları ince kıyılmış olarak (küp şeklinde) zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kuş üzümüyle beraber pirinç ekleyerek kavurmaya devam edin. Karabiber ve pul biberini ekleyin. Çıkarmak üzere olduğunuzda yağda kavrulmuş çam fıstığı, maydanoz ve dereotunu ilave edin. Çiğ yaprağı suda haşlayın. Salamuraysa kaynar suya batırın. Bir süre belettikten sonra çıkartın. Hazırlamış olduğunuz içi kullanarak sarın. Su miktarı dolmaların yüzüne çıkacak kadar su ekleyin. Su kaynamaya başladığında üzerine zeytinyağı gezdirin. Sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin.

[ML® Zeytinyağlı Yaprak Sarması için tıklayın](#)