



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (NALLIHAN ANKARA)

Nallıhan Kaymakamlığı

Nallıhan'da bağcılık önemli bir yer tutar. İncecik tüysüz yapraklardan ve Nallıhan'ın lezzetli pirincinden yapılan yaprak sarmasının özelliklerinden biri de içine bol maydanoz, dere otu, nane ve yeşil soğan konulmasıdır. Kuru soğan bol miktarda zeytinyağında kavrulur. Salçası konulduktan sonra pirinç ilâve edilir, bekletilir. Biraz soğuduktan sonra yapraklara konularak ince ince kalem gibi sarılır. Toprak kaba (güvece) dizilirken özen gösterilir ve ortası boş bırakılır. Pişerken bu boşluktan sarmanın suyu kontrol edilir.

Not: Yaprak sarması düğün, bayram ve özel günlerde mutlaka yapılır. 2007 yılında [?]Ankara Yöresel Yemek Yarışması[?]nda Zeytinyağlılar kategorisinde [?]Nallıhan Yaprak Sarma[?] birincilik ödülü almıştır.

