



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SARMA

200 gram asma yaprağı
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
2 ay bardağı pirinç
5 adet kesme şeker
2 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
Baharatlar
Üzeri için:
Limon suyu

Yapılışı: Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkanmış pirinçleri, limon suyunu ve şekerini de içine yerleştirip karıştırın. Karışıma baharatları ilave edip hazırlayın. Bu iç harcı, 10 dakika kadar kaynatıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı serçe kalınlığında sarın. Tencereye dizin. Üzerine de çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine bol limon suyu sıkıp ikram edin.

