



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

2 su bardağı pirinç  
1 adet domates  
2 su bardağı ince doğranmış soğan  
200 gr. asma yaprağı  
2,5 çay bardağı zeytinyağı  
4 su bardağı su  
Yarım limon suyu  
2 çorba kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı karabiber  
Tarçın  
Yenibahar  
2 çorba kaşığı çamfıstığı  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 tatlı kaşığı şeker  
Tuz

Ilık tuzlu suda pirinçleri 30 dk. kadar bekletip yıkayıp süzün.

Küçük küçük doğranmış soğanların üzerini örtmeyecek miktarda su koyup suyunu çekene kadar pişirin.

Pirinç, baharatları ve 2 bardak suyu ekleyip hafifçe pişirerek dolma içinini hazırlayın.

Yaprakları sıcak suya koyup çıkartın.Yaprakların ortasına iç malzemesinden koyup ince ince sarın.

Dolmaları tencereye dizin.Yarım limon suyunu ve geri kalan suyu tencereye koyup üzerine zeytinyağ gezdirin.

40 dk .süreyle pişmeye bırakın.

