



## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

<https://www.kristalyaglari.com>

500 g asma yaprağı  
1.5 su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
1 tutam yeşil nane  
1 tutam maydanoz  
1 tutam dereotu  
Kimyon  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1.5 su bardağı rendelenmiş domates  
Tuz  
1 adet limon  
1.5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı

Yapraklar sıcak suda haşlandıktan sonra, pirinç yıkanır ve diğer malzemeler ince bir şekilde doğranarak pirinçle karıştırılır, içine salça, tuz, zeytinyağı ve baharatlar eklenerek yapraklar tek tek sarılır. Sarılan sarmalar tencereye yerleştirilir, kalan zeytinyağı, limon suyu ve su eklenerek kısık ateşte 45 dakika pişirilir.

