ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

250 gr sarma yaprağı
İç Malzeme:
120 gr pirinç
1 soğan
3 dal dereotu
3 dal maydanoz
8 çorba kaşığı zeytinyağı
30 gr şam fıstığı
Tuz
Karabiber
Yarım tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı kuşüzümü
Yarım tatlı kaşığı nane
Yarım limon

Sarma yapraklarını dikkatlice birbirinden ayırıp kaynar suda 1 - 2 dakika kadar haşlayın. Ardından soğuk suda durulayın ve suyunun süzülmesini bekleyin.
İç malzeme için pirinci yıkayıp süzün. Soğanı soyup rendeleyin. Dereotu ve maydanozu yıkayıp suyunu süzün. Her ikisinin de yapraklarını ayıklayıp ince ince kıyın.
Bir tencerede 3 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırın. Soğan ve şam fıstığını ilave edip kısık ateşte kavurun. Pirinç, tuz, karabiber ve kuşüzümünü ekleyin. Karışımın üzerini kapatacak kadar su ekleyip 15 dakika kadar tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin. Pişme süresinin sonunda maydanoz ve dereotunu ekleyip karıştırın.
Sarma yapraklarının sap kısımlarını ayıklayın. Orta büyüklükteki bir tencerenin dibine bir kat sarma yaprağı döşeyin. Yaprakların mat yüzlerinin geniş kısımlarına birer tatlı kaşığı iç malzeme yerleştirip, yaprakların yan kısımlarını üzerine kapatın. Ardından ince uca doğru sarın.
Sarmaları, açık kısımları altta kalacak şekilde tencerenin içine sıkı sıkı yerleştirin. Kalan yağı üzerinde gezdirin. Limonu dilimleyip sarmaların üzerine dizin. Ağırlık yapması için bir tabağı ters olarak sarmaların üzerine kapatın. 250 ml su ekleyin. Kısık ateşte sarmaları 30 dakika kadar pişirin. Soğumasını bekleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:135191 • adı:Zeytinyağlı Yaprak Sarması • gönderen:Ay Han • indirme tarihi:12.05.2024 - 08:52