



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Yarım kg asma yaprağı  
Yarım kg soğan  
2 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı domates salçası  
2 çorba kaşığı kuşüzümü  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1'er tatlı kaşığı yenibahar, kimyon ve tatlı tozbiber  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 demet dereotu  
Tuz

Üzüm yaprakları taze ise kaynar suda 3 dakika tutup çıkartın. Salamura ise tuzu gitsin diye suda 1-2 saat bekletin. Yumuşaması için 10 dakika kaynatın. Soğanları küp doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Pirinci ilave edip, taneler beyazlaşana kadar kavurun. Üzerine salça ve kuşüzümü ekleyip kavurmayı sürdürün. Dolmalık fıstıkları, baharatları, tuzu, tozşekeri ve kıyılmış dereotunu ekleyin. Bir-iki kere çevirip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yaprakları açıp içlerine yeterli miktarda harç koyup, çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Hazırladığınız sarmaları tencereye dizip üzerine bir ağırlık yerleştirin. Üstünü geçecek kadar soğuk su ekleyin. Ocağa oturtup orta ateşte pişmeye bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşe getirip 25 dakika daha pişirin. Altını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Suyunu süzün. Kararmasınlar diye alüminyum folyo ile üstlerini örtün. Soğuk servis yapın.

