



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

THY Skylife

- 350 gram asma yaprağı
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limon
- 1,5 su bardağı su
- İç harcı için:
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4 orta boy kuru soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar

Soğanlar hafif renk alana kadar zeytinyağında kavrulur. İlık suda beş dakika bekletilip suyu süzölen pirinç soğanlara eklenir. Pirinçler yumuşamaya başlayınca kuş üzümü, tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın eklenip karıştırılır. Bir su bardağı sıcak su eklenir ve kısık ateşte beş dakika daha pişirilir.

Daha önceden kaynar suda birkaç dakika haşlanan asma yapraklarının damarlı kısmının tezgâhın üstünde kalmasına özen gösterilerek hazırlanan harç mümkün olduğunca ufak sarılır. Sarmanın pişirileceği tencerenin dibine asma yaprakları serilir ve sarmalar yerleştirilir. Halka şeklinde kesilen limon, sarmaların üzerine konulur. Pişme sırasında açılmamaları için sarmaların üstü düz bir tabakla kapatılır. Bir buçuk su bardağı su ve beş yemek kaşığı zeytinyağı eklenip kısık ateşte yarım saat pişirilir. İlık ya da soğuk servis edilir.

