



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

- 300 gram asma yaprağı
- 1 adet limon
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- İç harcı için
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Sarmanın içini hazırlamak için; soğanları küp küp doğrayın. Zeytinyağını kızdırdığınız tencerede soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinçleri ilave edin. Ardından sırasıyla; dolmalık fıstık, kuş üzümü, karabiber, yenibahar, tarçın, kesme şeker ve tuzu ekleyin. Sıcak suyu ilave edin ve iç harcı kısık ateşte 5 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Ilımlıya bırakın.

Salamura asma yapraklarını bir servis tabağına damarlı kısımları üstte kalacak şekilde açın. Her bir yaprağın orta kısmına iç harcı ilave edin ve kenarlarını içe alarak geniş kısımdan uç kısmına doğru ilerleyerek tüm yaprakları sıkı bir şekilde sarın. Sarma tencerenizin altına bir iki yaprak koyun ve sardığınız dolmaları düzgünce yerleştirin. Sıcak su, limon ve zeytinyağını sarmaların üzerinde gezdirin. Üzerine düz bir tabak kapatın ve yaklaşık 35 dakika pişirin. Arzuya göre; ılık ya da soğuk olarak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 02.05.2023