



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

2- 3 adet kuru soğan  
1 su bardağı pirinç  
100 çay bardağı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
1 yemek kaşığı nane  
1 çay kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
1 domates rendesi  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 bardak Kaynamış su  
3-4 dal maydanoz  
Üzeri için sos:  
500 ml su  
Yarım limon suyu  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Zeytinyağlı yaprak sarma yapılışı:

Salamura yaprakla yapacaksınız en az 3-4 saat ılık suda bekletip bol su ile yıkamanız gerekecektir

Taze yaprak kullanıyorsanız, kaynar Suya batırıp yapraklar sarana kadar haşlayabilirsiniz.

Sonra bir süzgeç yardımı ile yaprakların süzülmesini sağlayalım.

Pirinçleri, limonlu ve tuzlu suda 15-20 dakika kadar bekletelim, devamında süzerek, akan su altında iyice yıkayalım pirinçler süzüle dursunlar.

Soğanları yemeklik soğan şeklinde doğrayalım.

Tenceremize zeytinyağını alalım. Soğanlar, kuş üzümünü, fıstıkları ve yağı ekleyip hep birlikte kavurma işlemine geçelim ve en son toz şekeri toz şekeri de ilave edelim. Şeker katınca soğanlar daha lezzetli olur.

Fıstıkların rengi pembeleşinceye kadar hepsini birlikte kavurmaya başlayalım.

Bu harcın içine pirinçlerimizi ilave edelim ve tüm malzemeyi 4-5 dakika kadar, orta ateşte sürekli karıştırarak kavurmaya devam edelim.

Pirinçler ve malzemelerimiz hep birlikte kavrulduktan sonra tarçını, yenibaharı ve naneyi ilave edelim. Bu şekilde 2-3 dakikada daha kavurma işlemine devam edelim.

Bu aşamada içine 1 adet domates rendesini katalım. 1-2 dakika domateslerle bu şekilde kavuralım.

Pirinci ölçtüğümüz bardakla bir buçuk su bardağı kaynamış suyumuzu, tuzu ve karabiberi de tenceremize ilave edelim. Pilavımızı kısık ateşte pişirelim.

İç harcımız hazır. Şimdi üzerine maydanozları ekleyelim. Pilavımızı güzelce karıştıralım. Demlenmesi için tenceremizi bir kenara alalım. Soğusun.

Dolma harcımız sarılacak kıvama geldi ve soğudu. Harcımızı bir kaşık yardımı ile güzelce karıştıralım.

Yaprak sarmalarımızın önceden saplarını dipten kopartalım, tek tek ayırarak sarmaya hazır hale getirelim.

Tezgâhımızın üzerine bir tabak alalım yaprakları açalım içine 1 yemek kaşığı kadar hazırladığımız harçtan koyalım. Sigara böreği sarar gibi saralım. Dolmaların kalınlığı size bağlı ister ince, ister kalın şekilde sarabilirsiniz.

Tencerenin dibine, bir sıra asma yapraklarını dizelim.

Üzerine sardığımız zeytinyağlı sarmalarımızı, güzelce dizelim. Üzerine bir tutam tuz atalım.

Su, şeker, limon ve zeytinyağı ile hazırladığımız pişirme suyunu, dolmaların üzerine yavaş yavaş dökelim

Zeytinyağlı sarmaların üzerine bir tabağı ters çevirerek koyalım. Bu işlem dolmaların yukarı çıkmasını engeller.

Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını da iyice kısalım. Suyunu çekene kadar ağır ağır pişirelim.

Sarmalarımız piştikten sonra tezgâha alıp, soğumaya bırakalım ve servis tabağına alalım.

