



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 4 Çorba Kaşığı  
Sofra Tuzu 3 Çay Kaşığı  
Kekik 1 Çay Kaşığı  
Dereotu 1 Demet  
Yenibahar 2 Çorba Kaşığı  
Baldo Pirinç 3 Su Bardağı  
Su 1 Çay Bardağı  
Sarımşak 4 Diş  
Soğan 10 Adet  
Asma Yaprığı 500 Gram  
Limon 3 Adet  
Taze Nane 1 Demet

Yaprakları sıcak suda 15 dk beklet sonra tezgaha aç birtaraftan soğanları dogra sarımşakta sonra tencereye yağı koy soğanları at kavurmaya başla ayrı kapta ıslanmış olan pirinçleri süzdür hafif pembeleşmeye başladımı soğanlar pirici at karıştır soğanın suyla kavrulsun soğanın suyunu çekmeye başladımı baharatlarını ver karıştır 1 su bardağı kaynamış suyu ver kapat kapagını altınida sonra 15dk dinlensin enson içine yeşillikleri dogra sar sıkıcam tencerenin tabanına soğan havuç kereviz limon at yaprakla kapa başla sarmaları sararak sıkıcam koyun tencereye sonra sosunu dolmaların üzerin 1 parmak aşacak şekilde sounu ver yağ şeker limon suyuyla yapılmış karışımı yani ateşe koy kısık ateşte dolmalar takiple pişir sarımşaklı yogurtla ye.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.05.2024