



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

<https://www.sozcu.com.tr>

300 gram asma yaprağı
1 adet limon
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
İç için:
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 iç harcını hazırlamak için; kuru soğanları küçük küpler halinde doğrayın. Zeytinyağını geniş tabanlı bir tencerede kızdırın. Soğanları renk alana kadar kavurun. Ilık suda 5 dakika kadar bekletip suyunu süzdürdüğünüz pirinçleri soğanlarla birlikte, pirinçler şeffaf bir görünüm kazanana kadar kısık ateşte kavurun. 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. Salamura asma yapraklarını bir servis tabağına damarlı kısımları üstte kalacak şekilde açın. Her bir yaprağın orta kısmına; hazırlayıp, ıltığınız iç harçtan birer tatlı kaşığı kadar paylaşırın. Kenar kısımlarını içe alıp, geniş kısmından uç kısmına doğru ilerleyerek tüm yaprakları sıkı bir şekilde sarın. Sarma tenceresinin tabanını birkaç adet asma yaprağı ile kaplayın. Hazırladığınız sarmaları, sıra halinde, yan yana dizin. Limonu halka halka dilimledikten sonra sarmaların üzerine yerleştirin. Sıcak suyu ve zeytinyağını sarmaların üzerine gezdirin. Pişme esnasında açılmamaları için; üzerlerine düz bir servis tabağı kapatın. Hazırladığınız sarmaları, kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin. Arzuya göre; ılık ya da soğuk olarak servis edin. Yemeği pişirirken üzerine porselen tabak kapatarak buharlı bir şekilde düzgünce pişmesine yardımcı olursunuz.



