



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Gerekli malzeme:

500 gr taze asma yaprağı

2.5 su bardağı sıcak su

Yarım su bardağı zeytinyağı

Yarım çay bardağı tozşeker

1 limon

İç malzeme:

1.5 su bardağı dolmalık pirinç

Yarım su bardağı zeytinyağı

4 soğan

3 domates

Yarım demet maydanoz

1 çay kaşığı nane

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı kuşüzümü

1 çay bardağı su

Tuz

Asma yapraklarını kaynar suda 2 dakika haşlayıp süzgece alın. İç malzemeyi hazırlamak için; pirinci ılık suda 15 dakika bekletin. Durulayıp bir kevgir yardımıyla süzün.

Soğan ve domatesi soyup küçük küçük doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Kuşü-zümünü ayıklayın. Suda bekletip süzün. Pirinç, domates, soğan, maydanoz, zeytinyağı, tuz, kuşüzümü ve baharatı karıştırıp 1 çay bardağı su ekleyin. Suyunu çekene kadar kavurun. Hazırladığınız iç malzemeyi yapraklara sarın. Sarmaları sıkı bir şekilde tencereye dizin. Su, şeker, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp sarmaların üzerine gezdirin. Limonu halka halka dilimleyip sarmaların üzerine dizin.

Üzerlerine porselen bir tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024