



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

Malzeme (4 kişilik):

250 gr. pirinç,
1/2 kg. soğan,
50 gr. fıstık,
100 gr. kuş üzümü,
nane (taze),
maydanoz (taze),
karabiber,
tuz,
2 tatlı kaşığı şeker,
300 gr. zeytinyağı,
1 limon,
1 bardak zeytinyağı,
300 gr. üzüm yaprağı,
Ayrıca bir bardak zeytinyağı.

Yapılışı:

Fıstığı kavurun. Soğanı katın. Pirinci yıkayıp buraya koyun. Birlikte kavurun. Bu arada kuş üzümünü, naneyi, maydanozu, tuzu, karabiberi ve bir tatlı kaşığı şekeri de yavaş yavaş katın. Kavurmaya devam edin. Buna 1/2 litre su ve 300 gr. zeytinyağını ilave edip hafif ateşte 20 dakika kadar kaynatın. Hazırladığınız bu içi, yapraklara sarın. Bunları tencereye dizin. Limonsuyu, 1 bardak zeytinyağını, su ve 1 tatlı kaşığı şeker koyup fırında pişirin. Soğumaya bırakın.