ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Hazırlanması:
İyice yıkanan pirinç bir saat suda bekletilir, süzülerek kenara alınır, kızdırılmış zeytinyağına ince doğranmış soğanlar konur, yeteri kadar beyaz fıstık (çam fıstığı) katılıp fıstıklar pembeleşinceye kadar çevrilir. Daha sonra pirinç ilave edilip 4-5 dakika kavrulur, tuz, kuş üzümü, yernibahar, şeker konup kaynar su ilave edilir. Çok ağır ateşte 15 dakika piştikten sonra dereotu, nane ve maydanoz konur. Bu iç, yapraklara doldurulup sarıldıktan sonra tencereye yerleştirilir, limon dilimleri en üste sıralanır, su, tuz ve zeytinyağı eklenir. En üstüne kalan yapraklardan bir sıra dizilip üstüne bir tabak kapatılır. Kapak da kapatıldıktan sonra ağır ateşte, suyunu çektirerek 1 saat pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:27156 • adı:Zeytinyağlı Yaprak Sarması • gönderen:zübeyde tezcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:07