



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Yarım kg. asma yaprağı  
300 gr. pirinç  
1 bardak zeytinyağı  
2 limon  
tuz  
maydanoz  
nane  
dereotu  
baharatlar  
3 adet soğan  
1 kaşık çam fıstığı  
1 kaşık kuş üzümü  
1 tatlı kaşığı şeker

Taze yapraklar tuzlu ve limonlu kaynar suda hafifçe haşlanır. Pirinç sıcak suda 20 dakika ıslatılır. Fıstıkla soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, pirinçle karıştırılır. Pirinçler şeffaflaşınca kadar kavrulur. Üzerine çıkacak kadar su ve tuz konur. Şekerle üzümle kapağı kapatılmış tencerede suyunu çekene kadar pişirilir. Hazırlanan bu malzemeye limon suyu ve diğer malzemeler eklenir. Yaprakların tüylü yüzeyine iç koyup sıkıştırılmadan sarılır. Tencereye yerleştirilen dolmaların üzerine çıkacak kadar su konur. Pirinçler yumuşayınca kadar en hafif ateşte pişirilir.

