



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

1 su bardağı pirinç
250 gr asma yaprağı
2 kuru soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 bardak su
Biraz tuz
Biraz kara biber
Biraz tarçın

Asma yapraklarını az suda haşlayıp, süzün. İini hazırlamak için yağı ve doğranmış soğanları tencereye koyun, fıstıkları atıp biraz kavurun. Kuş üzümleri, pirinç, tuz, karabiber ve tarçını koyarak kısık ateşte ½ SB suda, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. İ ılınınca yaprakların içine koyarak sarın ve tencereye dizin. Kalan ½ SB suyu ilave edip pirinçler pişene kadar ateşte pişirin. Soğuk olarak servis yapın.