



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Yarım kg. yaprak
2,5 su bardağı pirinç
2 soğan
1 kaşık salça
Yarım limon
1 çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
Tuz
Nane

Yapraklar tuzlu suda haşlanır, eğer salamura ise tuzu gidinceye kadar yıkanır. İnce doğranmış soğanlar fıstıklar ile beraber 2 kaşık zeytinyağında kavrulur. İçine pirinç eklenir ve kavrulmaya devam edilir. 1 bardak su ekleyerek pirinçler pişirilir. Baharat ve diğer malzemeler ekleyerek karıştırılıp tencerenin altı kapatılır, iç soğumaya bırakılır. Hazırlanan yapraklara 1 er tatlı kaşığı iç koyarak yapraklar sarılır, sarılan yapraklar tencereye dizilir, sarım işlemi bittikten sonra tencereye 2 bardak su 1 kaşık zeytinyağı ilave edilerek orta ateşte pişirilir.

[ML® Zeytinyağlı Yaprak Sarması için tıklayın](#)

