



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

- 400 gr (2 su bardağı) zeytinyağı
- 1 kg soğan (ince doğranmış)
- 400 gr (2 su bardağı) pirinç (ılık suyla 3-4 kez yıkanıp, süzölmüş)
- 1 demet maydanoz (sapları ayrılıp, ince kıyılmış)
- 1 demet dereotu (ince kıyılmış)
- 1 demet nane (ince kıyılmış)
- 100 gr dolmalık fıstık
- 100 gr kuşüzümü
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı su
- 500 gr dolmalık asma yaprağı
- 1 büyük limonun suyu

Orta boy bir tencereye 200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, soğanları ekleyip 3-4 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Pirinci ekleyerek 5-6 dakika daha, sık sık karıştırarak kavurunuz. Maydanoz, dereotu, nane, dolmalık fıstık, kuşüzümü, biber, tuz, şeker ve 1/2 su bardağı suyu ekleyip 4-5 dakika, suyunu çekene kadar pişirerek tencereyi ateşten alınız.

Orta boy bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup, suyu harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayınca yaprakları koyup, 1-2 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, yaprakları tencereden çıkararak, fazla sularını süzdürünüz. Zeytinyağlı harçtan bir yaprağın iki-üç parmak içine doğru yerleştirip yaprağı önce iki kenarından harcın üstüne doğru kıvrıp, sonra sigara sarar gibi sarınız. Bütün dolmaları aynı biçimde sardıktan sonra, orta boy bir tencerenin dibine ayırdığınız maydanoz saplarını birkaç asma yaprağıyla birlikte döşeyiniz. Dolmaları tencereye yerleştirip, üstüne kalan 200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı ve limon suyunu ekleyerek, bir tabakla ağırlık yapınız. Tencereyi ağır ateşe oturtup, dolmaları 1 saat kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, tabağı çıkarınız. Dolmaları bir servis tabağına çıkarıp, bir kenarda soğuttuktan sonra, servis ediniz.