



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SARMA

250 gr sarma yaprağı
3 dal dereotu
120 gr pirinç
3 dal maydanoz
1 soğan
1 bardak zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı zeytinyağı
Yuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Nane

Sarma yapraklarını dikkatlice birbirinden ayırıp haşlayın. İç malzeme için pirinci temizleyin, soğan küçük küçük doğrayın. Dereotu ve maydonozu ince kıyın. Bir tencerede 3 çorba kaşığı zeytinyağında soğanı kızdırın. Pirinç tuz karabiber ekleyin. Karışımın üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin daha sonra maydonoz ve dereotunu ekleyip karıştırın. Sarma yapraklarının saplarını ayıklayın.Orta büyüklükteki bir tencerenin tabanına 1 kat sarma yaprağı koyun. Yaprakların mat yüzeylerine 1 kaşık iç malzeme yerleştirin. Ardından iki yandan içe katlayın sonrada sonuna kadar sarın. Sarmaları tencereye sıkı sıkı yerleştirin. Üzerine kalan yağ dökün ve limonları dizin.1 tabağı ters olarak sarmaların üstüne koyun.1.5 bardak su ekleyin 30 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.