



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

500 gr asma yaprağı
2 su bardağı dolmalık pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
2 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
2 tatlı kaşığı kuşüzümü

Pirinci yıkayıp ılık suda ıslatın ve 30 dakika bekletin. Süzüp durulayın. Soğanı soyup kıyın. Zeytinyağını tencereye alıp soğanı ekleyin. Biraz pembeleştirip süzölmüş pirinci ilave edin. 1-2 dakika kavurun. Fıstık, üzüm, tuz ve baharatı ilave edip karıştırın, ocaktan alın. Asma yapraklarını tuzlu kaynar suda sararıncaya kadar haşlayıp süzgece alın. Bir tepsinin içinde yaprakları tek tek açarak hazırladığınız iç malzemeden ortalarına ekleyip sigara şeklinde sarın. Tencereye dizip üzerine bir tabak kapatın. 2 su bardağı ılık su ilave edip ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Sarmaları servis tabağına alıp üzerine 1 kaşık sızma zeytinyağı gezdirin. Limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.
