



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK DOLMASI (ZEYTİNYAĞLI)

Dolmalık ince asma yaprağı
250 gr. Zeytinyağı
5-6 adet soğan
1 bardak pirinç
Maydanoz
Dereotu
Tuz
Biber

Bir tava içinde incecik çentiğiniz soğanı iyice öldürün. Diğer tarafta, bir büyük bardak pirinci haşlayın, maydanoz, dereotunu kıyıp, tuz, biber ve soğanı iyice karıştırın. Kuş üzümü ve fıstıkda katın. Tencerenin dibine yaprak serin. Diğer tarafta haşlanmış yapraklara hazırlanan harçtan koyup, büyükçe dolma sanp istifleyin. Sonra dolmaların üzerini örtmeyecek kadar su yada et suyu koyun. Daha önce harca 2 küçük kaşık şeker katılırsa tadına lezzet verir. Sonra limon sıkın ve soğuyunca servis yapın.
