



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SARMA

- 300 gram asma yaprağı
- 2 adet soğan
- 1 demet taze nane
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 ay bardağı pirinç
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- 2 orba kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 orba kaşığı dolma fıstığı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı şeker

Tencereye soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkamış pirinci, baharatları yerleştirep karıştırın. Bu karışıma baharatları, zeytinyağını ve az su ekleyip 15 dakika kaynatılıp ocaktan alın. İçine kuş üzümünü, kavrulmuş dolmalık fıstığı ekleyip karıştırın. Daha sonra sıcak suda 15 dakika beklemiş ve suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tepsiye dizin. Üzerine de çok az su, şeker, limon suyu ve biraz da zeytinyağı ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alın ister ılık olarak ister soğuk olarak ikram edin.