



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

- 1 kilo asma yaprağı
- 3 su bardağı pirinç
- 4 baş kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 6 adet ince kıyılmış maydanoz
- 2 adet rendelenmiş domates
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane

Yapraklar kaynamış suda çok az haşlanır. Süzğüne alınır. İç malzemeler çiğden de koyulabilir. Soğanın acılığını gidermek için biraz kavrulabilir. Ocağın altını kapatmadan önce pirinçler eklenip çevrilir. Kavurma işlemi bittikten sonra, içine kalan diğer malzemeler eklenir. Harem üzerine 1 çay bardağı su eklenir. Karıştırılır. Sarma işlemine başlamadan önce, sarmayı pişirecek tencerenin dibine yapraklar yayılır. Sarılan yapraklar sıralanır. Üzerine ağırlık yapması için tabak koyulur. Sarmaların örtecek kadar su ilave edilir. İlk 5 dk yüksek, daha sonra kısık ateşte pişirilir. Demlenmeye bırakılan sarmalar soğuyunca servis tabağına alınır. Limon dilimleriyle süslenir.

