

Yalova Erikli Yaprak Sarma

Toplam 59 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~182 kcal

Açılış 14/10

Yalova erikli yaprak sarma, pirinçli iç harca erik ekleyerek hafif ekşi, sulu ve yazlık bir zeytinyağlı sarma çikarır.

Malzemeler

- 20 adet Asma yaprağı
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 4 adet Erik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yaprakları 15 saniye suya iletin.
2. Pirinç, erik, soğan, yağ ve tuzla iç harcını hazırlayın.
3. Sarmaları 5 dakika pişirip soğutun.

PÜF NOKTASI

Erikleri çok küçük doğramak içte eşit dağılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarmaları serin servis edin, yanında limon ve yoğurt sunun.