

Yaprak Sarma

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~180 kcal

Açılış 14/10

Zeytinyağlı yaprak sarma. İnce ince sarımsaklı asma yaprağında pirinçli iç harç.

Malzemeler

- 50 adet Asma yaprağı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 3 adet Soğan
- 100 ml Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Nane
- 1 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar

Yapılışı

1. Yaprakları kaynar suda 1 dakika yumuşatıp süzün.
2. İç harc hazırlayı yapraklara paylaştırın.
3. Sarmaları 1 kısıya pencereye dizin.
4. Üzerine tabak kapatıp 35-40 dakika pişirin.
5. 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yaprakları çok sık sarmayın pirinç pişerken şişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve süzme yoğurtla, zeytinyağlı tabağında soğuk servis edin.