

Zeytinyağlı Yaprak Sarması

Malzemeler

500g asma yaprađı

1,5 su bardađı pirinç

1 adet kuru sođan

1 tutam yeřil nane

1 tutam maydanoz

1 tutam dereotu

Kimyon, karabiber, kırmızı toz biber

1 yemek kaşığı domates salçası

1,5 su bardađı rendelenmiř domates

Tuz

1 adet limon

1,5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı



Yapılışı:

Yapraklar sıcak suda haşlandıktan sonra, pirinç yıkanır ve diğer malzemeler ince bir şekilde doğranarak pirinçle karıştırılır, içine salça, tuz, zeytinyağı ve baharatlar eklenerek yapraklar tek tek sarılır. Sarılan sarmalar tencereye yerleştirilir, kalan zeytinyağı, limon suyu ve su eklenerek kısık ateşte 45 dakika pişirilir. Afiyet olsun...