



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinyağlı Yaprak Sarma



Süre: 1 Saat 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 dakika (dinlendirme dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

İç pilavı kısa kavurup yarı diri bırakıyoruz; pirinç tencerede şişeceğinden yaprakları gevşekçe sarın.

Malzemeler:

- 400 g salamura asma yaprağı
- 1,5 su bardağı pirinç
- 2 kuru soğan, ince doğranmış
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Yarım demet dereotu
- Yarım limonun suyu
- Tuz, yenibahar ve karabiber
- Pişirmek için 2 su bardağı sıcak su

Ön Hazırlık:

İç harcı fazla doldurmayın; pişerken pirinç hacim kazanır.

Yapılışı:

1. Yaprakları hazırlayın:

- Yaprakları birkaç kez yıkayıp 10 dakika ılık suda bekletin; tuzluysa suyunu değiştirin.
- Süzün, sapları kesin; yırtık yaprakları tencere tabanına ayırın.

2. İç pilavı kavurun:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Fıstığı ve yıkanmış pirinci ekleyip 2 dakika kavurun.
- Kuş üzümü, nane, dereotu, limon ve baharatı katıp ocaktan alın; pirinç çiğ kalmalı.

3. Sarıp pişirin:



- Yaprığı damarlı yüzü yukarı serin, bir tatlı kaşığı iç koyup yanları kapatarak gevşek sarın.
- Tencereye dikiş yeri alta gelecek şekilde dizin; üzerine tabak kapatıp sıcak su ekleyin. Kısık ateşte pirinç yumuşayana dek 40-45 dakika pişirin, 15 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yaprak yumuşak; pirinç pişmiş ama lapa olmamış olmalıdır.

Saklama:

Suyuyla birlikte kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın.

Kiraz'ın
Mutfağı