

# Yalova Erikli Yaprak Sarma

Toplam 94 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. Asma yaprakları sıcak suda 3 dakika haşlayıp süzün.
2. Pirinç, soğan, erik parçaları ve baharatla iç harcını karıştırın.
3. Yapraklara harc koyup ince sarı pirinç şişince yaprak patlamasın.
4. Sarmaları tencereye dizip üstüne sıcak su ve zeytinyağı ekleyin.
5. Sarmaları 35 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Erikleri çok küçük doğramak içte eşit dağılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarmaları servis edin, yanında limon dilimleri sunun.