ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Yaklaşık 80 adet iri salamura asma yaprağı
2,5 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı zeytinyağı
4 Adet orta boy kuru soğan
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1,5 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Demet maydonoz
Yarım demet dereotu
1,5 Çorba kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz

Salamura asma yaprakları akşamdan suya ıslatılır. Ertesi günü haşlamaya gerek kalmaz.
Bir tencereye zeytinyağı konur, kuş üzümü ve çam fıstığı kavrulur, ayrı bir tabağa çıkarılır.
Aynı yağa yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, orta ateşte pembeleşene kadar pişirilir.
Soğanın üzerine pirinç katılır, birlikte biraz kavurduktan sonra üzerine 2,5 su bardağı su konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirilir.
Tencerenin kapağı açılır üzerine biber salçası, kara biber, önceden kavrulan kuş üzümü, çam fıstığı, ince kıyılmış maydonoz, dereotu, kuru nane ve tuz atılır, hafifçe pirinçler kırılmayacak şekilde karıştırılır, ocak söndürülür, tencerenin kapağı kapalı olarak, 10 dakika dinlendirilir.
Asma yaprağının damarlı kısmı üste getirilir, saplı enli kısmına, uzunlamasına yeterli miktarda iç konur, önce üst tarafı, sonra yanları kapatılır ve rula şeklinde yuvarlanır, uç kısmı altta kalacak şekilde tencereye dizilir.
Bütün yapraklar aynı şekilde sarılır, tencereye dizilir.
Büyük ocağa konur, en kısık seviye ayarlanır, susuz ve tencere kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirilir, sonra 1,5 su bardağı sıcak su konur, 30 dakika daha pişirilir.
Ocak kapatıldıktan sonra buharın oturması beklenir, sonra ılık ya da soğuk olarak limon dilimleri eşliğinde servise sunulur.

Not: Bu tarif aynı ölçülerde taze yaprakla da yapılabilir. Taze yapraklar sarmadan önce kaynar suda kısa süre tutup, soğuk sudan geçirmek yeterlidir.