

## ***BURĐÝ SARMASI (zeytinyađlý)***

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2011/7/6**

### **MALZEMELER**

1-500gr. burđi yaprađ

2-2 su bardađý pirinç

3-2bař sođan

4-bir çay bardađý zeytinyađý(biraz daha fazla olabilir)

5-yarým demet maydanoz

6-miktarlarý arzuya göre,tuz, karabiber,pul biber,nane domates salçasý

7- bir limon suyu.

**YAPILIPİ:**Sert olmayan burđi yapraklarýný temizle ve hařla,tencereye yađýn yarýsýný al ve ýsýt.sođaný ince dođra,hafif sararýncaya kadar kavur.maydanozu ve baharatlarý ilave et biraz daha kavur. Pirinci ilave et az daha kavur. Salçayý,limon suyunu yarým çay bardađý sýcak suyu ilave et. bir iki dakika sonra ocađý kapat tencerenin de ađzýný kapat .10-15 dakika dinlendirdikten sonra sigara böređi sarar gibi sar. Pipirme kabýna diz. Kalan yađý üzerine gezdir. Üstünü örtecek kadar sýcak su ilave et.kaynamaya bařlayınca ocađý biraz kýs suyu çekilinceye kadar pipir.

[www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net)