



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KIYMALI YAPRAK SARMASI

250 gr. yaprak
1 komposto kasesi pirinç
2 adet soğan
250 gr. kıyma
1 kaşık salça
Zeytinyağı
Kuru nane
Karabiber
Tuz
Limon suyu
250 gr. çekirdekleri çıkartılmış vişne

Soğanı doğrayın. Pirinç, kıyma, nane, karabiber, tuz ve yağ koyup karıştırın. Yaprakları yıkadıktan sonra sıcak sudan geçirin. Hazırlanan içten etli yaprak dolması yapar gibi sarın ve tencereye dizin. Üzerine vişneleri koyun. 1 su bardağı su ilave edin. Üzerine bir tabak kapatın. Kısık 1 ateşte 1 saat pişirin. Limon suyu gezdirin ve servis yapın.