



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİŞNE YALANCI DOLMASI

Melce üt'tabbahin 1844  
Mehmet Kamil

Malzemeler (4 porsiyon için)  
Pirinç (1 su bardağı) 200 gr.  
Taze asma yaprağı 400 gr.  
Kuru soğan (8 adet) 500 gr.  
Vişne 100 gr.  
Zeytinyağı (3/4 su bardağı) 150 gr.  
Vişne suyu veya nar ekşisi 100 gr.  
Yeşil-çakal-türbe eriği 100 gr.  
Kara biber (1çay kaşığı) 15 gr.  
Tarçın (1 çay kaşığı ) 15 gr.  
Kuru nane (1 çay kaşığı) 5 gr.

İçinin hazırlanması;

Soğanı ince doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün. Tavadaki kızdırılmış zeytinyağında soğanı pembeleştirin. Pirinci ekleyin, rengi dönünce vişne suyu veya nar ekşisini katın. Tıkırdayınca kadar 5 dakika ateşte tutun. Tavayı ateşten alıp karabiber, tarçın, nane ve tuz ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın.

Asma yapraklarını haşlayıp süzün. Her bir yaprağa hazırladığınız iç ve iki adet vişne koyup sarın.

Tencere altına taze asma yaprağı döşeyin. Üstüne dolmaları sıralayın. Aralarına taze erik serpiştirin. Üstüne ters çevrilmiş porselen tabağı ağırlık olarak kapatın. Ağır ateşte 30 dakika pişirip soğuk olarak servise çıkarın.