



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ VE KIYMALI YAPRAK SARMA

400 gr kıyma
2 yemek kaşığı yağ
2 adet soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
5 gr kuru nane
400 gr asma yaprağı
3 su bardağı su
1 çay kaşığı kimyon
150 gr vişne
1 tatlı kaşığı Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı Kırmızı toz biber
500 gr kuzu kaburga kemiği

1 yemek kaşığı yağda küp doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Bir bardak su ile yıkanmış pirinçleri ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyu çekinceye kadar pişirin ve daha sonra ocaktan alın.

Kıyma, dereotu, nane, maydanoz, karabiber, kırmızı toz biber, kimyon, vişne ve tuz ilave ederek hepsini yoğurun.

Haşlanmış taze veya tuzu alınmış salamura asma yapraklarını kıymalı harçla sarın.

Geniş bir tencereye kuzu kaburga kemiklerini düzgün bir şekilde yerleştirin. üzerine sarmaları sıkı şekilde dizin. Bir yemek kaşığı yağ ile 2 bardak su ilave ederek, üzerine artan yaprakları düzgünce kapatın. Uygun bir tabakla üzerini kapatıp tencerenin de kapağını kapatın. Orta ateşte 60 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

