VİŞNELİ SARMA

3 yemek kaşığı FEAST TATLI KÜP SOĞAN
1 kutu FEAST VİŞNE
1 su bardağı pilavlık pirinç
Yarım çay bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 çay bardağı zeytinyağı
Asma yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı karabiber
Sıcak su

Taze asma yaprağı kullanıyorsanız bol suda yıkayıp her iki tarafı da sararıncaya kadar haşlayıp süzün.
Salamura yaprak kullanıyorsanız tuzunu almak için bol su ile yıkayıp 2-3 dakika haşlayın.
Kuru soğanı zeytinyağında kavurun, çam fıstığını ekleyip kavurmaya devam edin, renkleri değişmeye başlayınca ocaktan alın. Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra tencereye alın, vişne suyunu ilave edip kısık ateşte 5 dakika pişirin. Pirinç hazır olunca tüm malzemeyi bir araya getirip karıştırın.
Her bir asma yaprağının içine 1 tatlı kaşığı dolma harcı bir adet vişne koyarak dolmalarınızı sarın. Tencerenizin dibine asma yaprağı serip, sardığınız dolmaları dizin.
Sarmaların üzerine vişne koyup asma yaprağı ile örtün, üzerine zeytinyağı gezdirin. Ağırlık yapması için bir tabak kapatıp sarmaların kenarlarından görünecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:135836 • adı:Vişneli Sarma • gönderen:dolun ay • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:43