VİŞNELİ YAPRAK SARMA

5 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
4 adet orta boy soğan
1 kahve fincanı Bizim Kırık Pirinç
40 adet taze vişne veya donmuş vişne
40 adet dolmalık taze asma yaprağı veya salamura yaprak
Yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı toz tarçın

Pirinci 3-4 defa yıkayıp ılık suda 15 dakika beklettikten sonra suyunu süzün. Yaprakları salamura ise birkaç defa yıkayıp, tuzundan arınması için bir gece ılık suda bekletin. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Pirinçleri ekleyip 5 dakika daha kavurun. Tuzunu, vişneleri ve 1 bardak kaynar suyu ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 10 dakika kaynatın. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dolma içi soğuduktan sonra tarçını ekleyip karıştırın. Asma yapraklarına dolma içi ve birer adet vişne gelecek şekilde sarıp tencereye dizin. En üste erikleri yoksa limon suyunu ve kalan 1 bardak kaynar suyu ekleyip tencereyi ocağa aktarın. Sarmaların üzerine düz bir porselen tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp ilk önce 1 dakika hızlı ateşte daha sonra kısık ateşte, asma yaprakları yumuşayıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra tencerenin kapağı kapalı olarak serin bir yerde 4–5 saat iyice soğuyuncaya kadar bekletin. Sarmaları servis tabağına alıp üzerlerine 1 adet vişne yerleştirip sızma zeytinyağı gezdirdikten sonra servis yapın.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023

© lezzetler.com tarif no:49256 • adı:Vişneli Yaprak Sarma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2025 - 03:03