



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ YAPRAK SARMASI (İSTANBUL)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

½ adet limonun suyu  
125 g taze asma yaprağı  
150 g pirinç  
100 ml zeytinyağı  
3 adet orta boy soğan, ince kıyılmış  
15 g dolmalık fıstık  
25 ml vişne suyu  
100 ml su  
15 g kuş üzümü, ayıklanmış ve yıkanmış  
½ tatlı kaşığı tuz  
½ tatlı kaşığı toz şeker  
½ tatlı kaşığı tarçın  
¼ tatlı kaşığı yenibahar  
3-4 dal maydanoz, ince kıyılmış  
2-3 dal dereotu, ince kıyılmış  
400 g vişne, yarısının çekirdekleri çıkarılmış, yarısı 100 ml vişne suyu için ezilmiş ve süzölmüş

Geniş bir tencerede 500 ml su ve limon suyunu kaynatın.

Asma yapraklarını kaynayan suda 2 dakika kaynatın ve soğuk suda biraz beklettikten sonra süzün.

Pirinci bir kaba alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyip 3-4 defa kırmadan nişastalı suyu çıkana kadar yıkayın.

Son suda 15-20 dakika bekletin ve süzün.

75 ml zeytinyağını tavada ısıtın. Soğan ve dolmalık fıstıkları soğanlar pembeleşip karamelize olana kadar kavurun.

Pirinci de soğana ekleyin ve 3-4 dakika daha kavurun. 25 ml vişne suyu ve 25 ml suyu ilâve edin, karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekinceye kadar yaklaşık 7-8 dakika kısık ateşte pişirin.

Dirice pişmiş pirince kuş üzümü, tuz, şeker, tarçın, yenibahar, maydanoz ve dereotu ekleyip karıştırın.

Yayvan bir tencerenin dibine büyük ve damarlı birkaç asma yaprağı ve ayıkladığınız asmaların saplarını yerleştirin.

Dolmaları sarmak için asma yapraklarını birer birer tezgâhın üzerine mat kısmı içeride kalacak şekilde serin.

Sap ve damarlı kısmını bıçak yardımı ile çıkarın. İçine bir tatlı kaşığı dolmalık iç harcı koyup 7-8 santim uzunlukta ve 1,5-2 santim eninde rulo şeklinde sarın.

Tencerenin dibine dolmaları tek tek dizerek aralarına vişneleri serpiştirin.

Dolmaların üzerine yapraklar açılmasını diye küçük bir tabak yerleştirin.

Kalan suyu, vişne suyunu ve zeytinyağını ekleyerek tencerenin kapağını örtün.

Dolma suyunu çekene kadar önce 1 dakika harlı ateşte daha sonra yaklaşık 35-40 dakika kısık ateşte pişirin.

Dolmalar soğuduktan sonra vişnelerle birlikte servis edin.

Not: Salamura asma yaprağıyla yapacağınız zaman asma yapraklarını bir gece önceden bol sıcak suda ıslatın. Ertesi gün suyunu 2 defa yıkayarak değiştirip süzdürün. Yoksa çok tuzlu olacaktır. Arzu ederseniz soğanı kavururken toz tarçın yerine 1 adet kabuk tarçın kullanabilirsiniz. Sararken kabuk tarçını harcın içinden çıkartıp atmaya unutmayın. Servis ederken sarmaların üzerine zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Asma yaprağı, Türk mutfağında hem etli, hem de zeytinyağlı sarma yapımında en çok kullanılan yaprak türüdür. Osmanlı dönemine ait bir reçeteden geliştirilen vişneli yaprak sarma tarçın kokulu, bol fıstık ve üzümlü, tatlı-ekşi tatların bir arada bulunduğu bir İstanbul lezzetidir. Günümüzde vişnenin verdiği ekşiliğin yerini limon dilimleri almıştır. Zeytinyağlı yaprak sarması her bölgede ve her evde farklı baharatla, bazen tatlı, bazen hafif acı ama her zaman ekşi bir tonda pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:172286 • adı:Vişneli Yaprak Sarması (İstanbul) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.09.2024 - 01:50