



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ YAPRAK SARMASI

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı pirinç
250 gr salamura yaprak
4 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
25 gr dolmalık fıstık
25 gr kuş üzümü
200 gr vişne
Tuz
Karabiber
Kimyon

Tencereye su aktararak kaynatın. Salamura yaprakları içine atıp 2 dakika kaynayan suda bekletip tel süzgeç ile suyunu süzdürerek alın. Pirinci ayıklayın. Yıkayıp suyunu süzün. Soğanları ayıklayıp küçük doğrayın. Maydanoz, nane ve dereotunu çok ince kıyın. Kuş üzümünü ayıklayıp ılık suda bekletin. Vişne saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın. Geniş bir tencerede zeytinyağında soğanları hafif pembeleşinceye kadar kavurup pirinci ekleyin. 1-2 dakika kavurun. Fıstığı ilave edip 2 dakika daha kavurun. Üzümleri, 1-2 dakika ara ile nane, maydanoz, dereotu, kimyon, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın. Yarım su bardağı sıcak su ekleyip, kısık ateşte hafif diri kalıncaya kadar pişirin. Hazırladığınız içi, yapraklara sararken ortalarına birer vişne yerleştirin ve tencereye dizin. Üzerine porselen bir tabak kapatıp, tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika pişirin. Yarım limonun suyu ile bir kaşık zeytinyağı karışımını pişen dolmaların üzerine dökün. Tencerenin kapağını aralık bırakarak soğumaya bırakın. İlininca servis yapın.

