



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ YAPRAK SARMASI

500 gram sarma yaprağı
5adetorta boy kuru soğan
2su bardağı piring
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
300 gram vişne (çekirdekleri çıkartılmış)
3/4su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı karabiber
4 dal dereotu
1 adet orta boy limon

Asma yapraklarını bol suda yıkayıp fazlalıklarını süzdürdükten sonra kısık ateşte haşlayın.

Sonrasında haşlama suyunu da iyice süzün ve sap kısımlarını koparıp soğuması için ayrı bir kenarda bekletin.

Kuru soğanları küp küp doğrayın.

Zeytinyağının yarısını geniş tabanlı bir tencerede kızdırın.

Doğranmış kuru soğanları yumuşayıp hafif bir renk alana kadar orta ateşte kavurun.

Dolmalık fıstık ve soğuk suda bekletip suyunu süzdüğünüz kuş üzümünü kısa bir süre kuru soğanlarla birlikte kavurun.

Bol suda yıkayıp suyunu süzdüğünüz piringleri de ekleyip kısık ateşte kavurun.

Sıcak su ve vişne suyu ekleyip hazırladığınız iç harcı kısık ateşte 8-10 dakika kadar pişirin. Sonrasında kapağı kapalı tencerede demlendirin.

Sarma harcına nar ekşisi, kalan zeytinyağı, tuz, toz şeker, karabiber, yenibahar, tarçın, kuru nane ve ayıklandıktan sonra incecik kıyılmış dereotunu ekleyin ve harmanlayın.

Sarma yapraklarını tek tek mutfak tezgahına açın. İç kısmına dolu dolu bir tatlı kaşığı kadar iç harç yayıp bir adet çekirdeksiz vişne yerleştirin.

Kenar kısımlarını içe doğru katlayıp her bir yaprağı rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız sarmaları tek sıra halinde tencereye dizip aynı işlemi sarma yaprakları bitene kadar tekrarlayın.

Kalan çekirdeksiz vişne taneleri, incecik dilimlenmiş limon ve kalan birkaç adet asma yaprağını sarmaların üzerine örtün.

Ağırlık yapması ve yaprakların açılmaması için üzerlerine bir servis tabağı kapatıp sarmaların kenar kısımlarından görünecek kadar sıcak su ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin.

Vişneli yaprak sarmasını arzuya göre ılık ya da soğuk olarak üzerlerine sızma zeytinyağı gezdirip servis edin.

