



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ YAPRAK DOLMASI

Tuğrul Şavkay

225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)
400 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)
225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)
250 ml. vişne suyu (1 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı kuru nane
500 gr. asma yaprağı, fındık yaprağı ya da ebegümeçi yaprağı
200 gr. ham vişne taneleri

Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavıyın. Kavulmuş soğanlara, ayıklanıp yıkanmış pirinci katın. Pirinçleri, rengi matlaşıp hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Tencereye vişne suyunu ve baharatı ekleyin. Tenceredeki dolma için kapağı kapalı olarak kısık ateşte 10 dakika, pirinçler biraz yumuşayınca kadar pişirin.

Yaprakları desteler biçiminde üst üste dizip, yıkayın ve süzdürün. Başka bir tencerede su kaynatıp, yaprakları kaynar suya atın, birkaç saniye sonra süzdürerek soğuk su dolu bir kaba çıkarın. Tuzlanmış (salamura) yaprak kullanıyorsanız akşamdan ya da en az 2 saat öncesinden soğuk suya koyup, tuzunu atması için bekletin. Dolmayı pişireceğiniz tencerenin dibine asma sapsarı döşeyin. Elinize bir yaprak alın. Hazırladığınız dolma içinden kaşıkla bir parça alıp, 1-2 cm. katlama payı bırakarak, yaprağın geniş kısmına ince ve uzun bir biçimde yerleştirin. Yaprığın önce bir kenarını sonra öteki kenarını harcin üzerine kapatın. Dolmayı avuç içinden parmak uçlarına doğru yuvarlayarak ince ince sarın. Avucunuzun içinde hafifçe sıktıktan sonra tencereye yerleştirin.

Öbür yaprakları da aynı yöntemle sarın.

Dolmaları dizerken aralarına bolca ham vişne taneleri serpin. Tencerenin ağzına küçük bir sahan yerleştirip, sahanın düzeyine gelecek kadar su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin.

Pişen dolmayı ılıncaya kadar tenceresinde bırakıp, ılındıktan sonra sahanlara boşaltarak servis yapın.

