



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ YAPRAK SARMASI

Yarım kilo taze asma yaprağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı un

250 gram vişne

Harç için:

Yarım kg kıyma

1 tane soğan

1 su bardağı pirinç

Tuz

Karabiber

1 limonun suyu

Harç malzemelerini birleştirin ve iyice harmanlayın. Asma yapraklarını on dakika boyunca haşlayın. Suyunu süzdükten sonra bir asma yaprağını düz zemine alın. Pirinçli harçtan ilave edin ve sarın. Tüm yapraklara bu işlemi uygulayın. Sarmaları tencereye dizin. Üstlerine zeytinyağı gezdirin. Su ilave edin ve on dakika kadar pişirin. Sarmaların üzerine vişne serpiştirin, tencerenin kapağını kapatın. Yapraklar suyunu çekip yumuşadıktan sonra, tencereyi ocaktan alın.
