



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ YAPRAK SARMASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

- 1.5 su bardağı zeytinyağı
- 2 kilo soğan
- 1 buçuk su bardağı pirinç
- 500 gram salamura yaprak
- 50 gram CarrefourSA çam fıstığı
- 75 gram CarrefourSA kuş üzümü
- 500 gram vişne
- 4 tatlı kaşığı yenibahar
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

500 gram vişnenin 250 gramını ayırıp ufak ufak doğrayın ve ardından iç harcı hazırlamaya başlayın. Zeytinyağında soğanları kavurun. İçerisine pirinçleri ekleyip ½ su bardağı zeytinyağı ilave edin. Çam fıstığını ve kuş üzümünü ilave edip kavurmaya devam edin. Doğranmış vişneleri ekleyip yenibahar, tarçın, tuz ve karabiberi ilave ediniz. Son kez iyice karıştırıp altını kapatın. Salamura yaprağın alt kısmına iç harç koyup, önce bir kat alttan sonra yanlarında kapatarak rulo halinde sarın. Aynı işlemi diğer yapraklar için de yapın. Tencerenin dibine bir kaç tane sarılmamış yaprak koyun. Üzerlerine sarılmış yaprakları dizin. Bir kat dizme işlemi bittikten sonra üzerlerine doğranmamış vişnelere serpin. Sarılmış dolmalar bitene kadar tencereye dizip aralarına vişneleri serpmeye devam edin. Bütün dolmalar dizildiğinde kalan zeytinyağını üzerlerine dökünüz. Tencereye 2 su bardağı su döküp en üste tencere içine sığacak şekilde bir tabağı ters biçimde yerleştirin. Önce harlı sonra kısık ateşte pişirin.

