



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ YAPRAK SARMA

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Karabiber 1 Tatlı Kaşığı
Kuş Üzümü 1 Çorba Kaşığı
Baldo Pirinç 1 Su Bardağı
Soğan 4 Adet
Asma Yaprağı 0.5 Kilogram
Dolmalık Fıstık 1 Çorba Kaşığı
Vişne Suyu 2 Su Bardağı
Vişne 200 Gram

Zeytinyağının yarısı tencereye koyun, ince kıyılmış soğanları atın. Yumuşamaya başlayınca fıstık ve üzüm ekleyin. Pirinci ekleyin kavurun. 5 dakika sonra tuz, karabiber, vişnenin yarısı ve 1 su bardağı vişne suyu katın. Ateşi kapatın. Kapaklı olarak 20 dakika dinlendirin. Taze asma yaprakları sıcak suda 2-3 dakika tutun ve çıkarın. Sonra damarlı kısım üste gelecek şekilde tabağa yayın, 1 tatlı kaşığı kadar iç koyun, sağdan soldan kapattıktan sonra rulo yapın.

Tencereye dizin. Üzerine kalan zeytinyağı, 1 bardak vişne suyu ve kalan vişneleri koyun. Bir tabak kapatın, sonra kapağı kapatın. Kısık ateşte 45 dakika kadar pişirin. Servis tabağına alıp süsleyin.

