



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ YAPRAK SARMA

Fatih Belediyesi

250 gr asma yaprağı
2 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı bulgur
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
150 gram vişne (çekirdekleri çıkartılmış)
¾ su bardağı sıcak su
½ su bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi

Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdüğünüz asma yapraklarını kısık ateşte haşlayıp haşlama suyunu süzün. Kuru soğanları küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Zeytinyağının yarısını geniş tabanlı bir tencereye alın. Doğranmış kuru soğanları yumuşayıp hafif bir renk alana kadar orta ateşte kavurun. Dolmalık fıstık ve soğuk suda bekletip suyunu süzdüğünüz kuş üzümlerini kısa bir süre kuru soğanlarla birlikte kavurun.

Bol suda yıkayıp suyunu süzdüğünüz bulgurları katıp kısık ateşte kavurun. Sıcak su ve vişne suyu ekleyip hazırladığınız iç harcı kısık ateşte, 8-10 dakika kadar pişirin. Demlenmesi için kapağı kapalı tencerede demlendirin.

Demlenen sarma harcına nar ekşisi, kalan zeytinyağı, tuz, karabiber, yenibahar, tarçın, kuru nane ve ayıklandıktan sonra incecik kıyılmış dereotunu ekleyin. Tüm malzemeyi harmanlayın.

Önceden haşlayıp fazla suyunu süzdüğünüz yaprakları tek tek mutfak tezgahına açın. İç kısmına dolu bir tatlı kaşığı kadar iç harç yayıp bir adet çekirdeksiz vişne yerleştirin. Bu şekilde tüm sarmaları sarın.

Kalan çekirdeksiz vişne taneleri, incecik dilimlenmiş limon ve kalan birkaç adet asma yaprağını sarmaların üzerine örtün. Ağırlık yapması için üzerlerine bir servis tabağı kapatıp sarmaların kenar kısımlarından görünecek kadar sıcak su ekleyin.

Kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken ve pişen sarmaları arzuya göre ılık ya da soğuk olarak üzerlerine sızma zeytinyağı gezdirip servis edin.



