



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ YAPRAK SARMASI

500 gr salamura yaprak  
500 gr pirinç  
100 gr vişne  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 adet soğan  
60 gr iç fıstık  
60 gr kuşüzümü  
10 gr yenibahar  
10 gr tarçın  
5 gr tuz  
5 gr karabiber  
5 dal dereotu  
5 dal maydanoz  
1/2 litre su

### Hazırlanışı

İç Harcı: Pirinç ve kuş üzümünü önceden ıslatın. Zeytinyağında soğanları ve iç fıstığı kavurun. Pirinci ve diğer baharatları ekleyin. Su ilave edin. 5 dakika kaynatıp altını kapatın ve demlendirin. Maydanoz, dereotu ve vişne ekleyin. Yaprakları yıkayıp içine hazırladığınız harcı doldurun ve sarın. 1 bardak su ilavesi ile tencerede 15 dk pişirin. Servis yapmadan önce üzerine limon ve zeytinyağı ekleyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023