



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ YAPRAK SARMASI

4 bardak pirinç
250gr asma yaprağı
4 adet soğan
1 bardak zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
25gr dolma fıstığı
25 gr kuş üzümü
200 gr vişne
Tuz
Karabiber
Kimyon

Salamura yapraklarını suda bekletin. Tek tek temizleyin süzmeye bırakın (taze asma yaprağı ile yaparsanız onu da yıkayıp süzgece bırakın). Tencereye su koyun kaynatın içine yaprakları atıp 2-3 dakika kaynayan suda tutun ve süzgece bırakın suları süzülsün. Pirinci ayıklayın, yıkayın, süzün. Soğanları ayıklayıp küçük küçük doğrayın. Maydanoz, nane ve dereotları yıkayıp sapları ile çok ince doğrayın. Kuş üzümünü ayıklayıp ılık suda bekletin. Vişne saplarını ve çekirdeklerini ayıklayıp süzülmeye bırakın. Genişçe bir tencerede zeytinyağında soğanları kavuru hafif pembeleşince pirinci katın. Çevirmeye 1-2 dakika devam edin. Fıstığı ilave edip 1-2 dakika da onunla kavurun. Sonra üzümleri 1-2 dakika ara ile nane maydanoz dereotu, tuz ile karıştırıp 1/2 bardak sıcak su ekleyip çok kısık ateşte hafif diri kalana kadar suyunu çektirin. Hazırladığınız içi, yapraklara sararken ortalarına birer vişne yerleştirin ve tencereye dizin. Üzerine porselen bir tabak koyun. Tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 15-17 dakika pişirin. Yarım sıkılmış limon ve bir kaşık zeytinyağını karışımı inince tencerenin içindeki dolmaların üstüne dökün. Tencerenin kapağını aralık bırakın soğuyunca servis tabağına alın. Limon dilimleriyle servis yapabilirsiniz.