



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ YAPRAK SARMASI

Yarım kg asma yaprağı  
4 adet soğan  
1 çorba kaşığı dolma fıstığı  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 su bardağı pirinç  
1 kase vişne  
2 su bardağı vişne suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 su bardağı zeytinyağı

Zeytinyağının yarısı tencereye konur, ince kıyılmış soğanlar atılır. Yumuşamaya başlayınca fıstık ve üzüm eklenir. 5 dakika sonra tuz, karabiber, vişnenin yarısı ve 1 su bardağı vişne suyu katılır. Ateş kapatılır. Kapaklı olarak 20 dakika dinlendirilir. Taze asma yaprakları sıcak suda 2-3 dakika tutulur ve çıkarılır. Sonra damarlı kısım üste gelecek şekilde tabağa yayılır, 1 tatlı kaşığı kadar iç konur, sağdan soldan kapatıldıktan sonra rulo yapılır. Tencereye dizilir. Üzerine kalan zeytinyağı, 1 bardak vişne suyu ve kalan vişneler konur. Bir tabak kapatılır, sonra kapağı kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika kadar pişirilir.