



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI VIŞNELİ YALANCI SARMA

- 5-6 kaşık zeytinyağı
- 4 adet orta boy doğranmış kuru soğan
- 1 kahve fincanı pirinç
- 40 adet taze vişne veya mevsimi değilse donmuş vişne
- 40 adet dolmalık asma yaprağı (salamura da olabilir)
- 10 adet ekşi can eriği veya mevsimi değilse, yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- Tuz
- 2 su bardağı kaynar su

Yapraklarınız salamura ise tuzun azalması için onları birkaç kez iyice yıkayın. Zeytinyağını tencereye koyup kızdırın. Doğranmış soğanları ekleyin ve kısık ateşte soğanlar açık kahverengi renk alınca kadar kavurup pirinçleri ekleyin. Beş dakika beraber kavurun; tuzunu, vişneleri ve bir bardak kaynar suyu ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 10 dakika kaynatın. Ardından kapağını açmadan soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tarçını ekleyip karıştırın. Islanmış asma yapraklarına bu karışımdan ve birer vişne gelecek şekilde sarıp tencereye dizin. En üstüne erik varsa erikleri, yoksa limon suyunu ve kaynar suyu ekleyip tencereyi ocağa koyun. Sarmaların üzerine tencerenin içine girecek şekilde düz bir tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını da kapatıp ilk önce bir-iki dakika hızlı ateşte, sonraysa kısık ateşte yapraklar yumuşayana kadar pişirin. Piştikten sonra tencerenin kapağını açmadan serin bir yerde soğutun.

