



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI VIŞNELİ YAPRAK SARMA

Vedat Başaran

250 gr. 2 dakika sıcak suda kaynatılıp tuzu çıkarılmış salamura asma yaprağı  
250 gr. pirinç  
750 gr. kuru soğan  
50 gr. çamfıstığı  
50 gr. kuşüzümü  
100 gr. kuru vişne  
½ tatlı kaşığı karabiber  
½ tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber  
½ tatlı kaşığı yenibahar  
½ tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
½ demet maydanoz  
2 limon  
½ demet dereotu  
2 tatlı kaşığı tuz  
½ tatlı kaşığı toz şeker  
2 su bardağı zeytinyağı

Pirinci, kuşüzümlerini ve kuru vişneleri ıslayıp, yarım saat bekletin. Soğanları piyaz doğrayıp, maydanozu ve dereotunu ince ince kıyın. ısladığınız pirinci yıkayıp iyice süzün. Kuşüzümü ve vişnelerin de suyunu süzdükten sonra tencereye 1 bardak zeytinyağı koyup kızdırın. Çamfıstıklarını 1 - 2 dakika kavurun. Soğanları katıp kısık ateşte 6 - 7 dakika daha kavurmaya devam edin. Pirinci ilave edin. Pirinçler saydamlaşana kadar kavurun. Kuşüzümlerini katıp karıştırın. ½ tatlı kaşığı karabiber, ½ tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber, ½ tatlı kaşığı yenibahar, ½ tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı tuz ve yarım tatlı kaşığı toz şeker ilave edip harmanlayın. 1 bardak sıcak su koyup karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp altını söndürün ve dinlenmeye bırakın. Limonların kabuğunu soyup halka halka doğrayın. Dinlendirdiğiniz harcı, ayrı bir kaba alın. Kıydığınız maydanoz ve dereotunu ilave edip iyice karıştırın.

Tencerenin dibine limon halkalarının bir kısmını dizin. Üstlerini birkaç asma yaprağı ile örtün.

Asma yapraklarını, tüylü kısımları üstte kalacak şekilde yayın. Harcı, yaprağın üst kısmına koyup, yan kısımlarını üstüne kapattıktan sonra ileriye doğru sarın. Tencereye daire şeklinde dizin. Tencerenin yarısına geldiğinizde ısladığınız vişnelerin bir kısmını üstlerine serpiştirin. Sarmaların tümünü tencereye yerleştirin. Kalan vişneleri aynı şekilde üstlerine serpiştirin. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 bardak sıcak su ve 1 bardak zeytinyağı ilave edip, üstünü birkaç asma yaprağı ile örtün. Kalan limon dilimlerini dizip üstünü ortası yuvarlak kesilmiş ıslatılmış yağlı kağıt ile kapatın. En üste bir porselen tabak yerleştirin. Orta ateşte 45 dakika pişirdikten sonra, tencerenin kapağını açmadan soğutun.



---

© lezzetler.com tarif no:116228 • adi:Zeytinyağlı Viřneli Yaprak Sarma • gönderen:Gksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:59