



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

<https://www.bim.com.tr>

Yarım kg salamura yaprak
15 adet vişne
1 çay bardağı Sırım zeytinyağı (125 ml)
3 adet kuru soğan
2 su bardağı Efsane pirinç
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı Destan kuru nane
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı Şafak toz şeker
1 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuzu
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 çay kaşığı Destan tarçın
1,5 su bardağı sıcak su (300 ml)
1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
2 su bardağı sıcak su

Salamura üzüm yapraklarını 2 saat sıcak suda bekletin ve fazla tuzun çıkmasını sağlayın.

Ayrı bir kapta 2 su bardağı pirinci 20 dakika soğuk suda bekletin ve süzün.

Tencereyi ocağa alın ve üzerine 1 çay bardağı zeytinyağını gezdirin. Yağ hafif kızmaya başlayınca üzerine küçük küpler halinde kesilmiş soğanları ekleyin. Soğanlar hafif yumuşayana kadar kavurun.

Kavrulan soğanların üzerine 2 su bardağı pirinç ekleyin ve bir tur daha kavurun. Üzerine 2 çorba kaşığı sıcak suda bekletilmiş kuş üzümü, 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı yeni bahar, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın ekleyin ve karıştırın. En son 1,5 su bardağı sıcak su ekle ve kapağını kapatarak kısık ateşte demlendirin. Hazır olan pirinçleri soğutun.

Yaprakların damarları üste gelecek şekilde tezgâha açın ve ucundaki sapı koparıp ayırın. Yaprığın alt kısmına harçtan 1,5 tatlı kaşığı kadar ekleyin ve önce alt sonra köşelerden kapatarak sıkıca sarın.

Tencereye hafif zeytinyağı sürüp yırtık yaprakları ve yaprak sapları ekleyin. Tencereye sarmaları sıkıştırarak dizin ve üzerlerine vişneleri ekleyin.

Ayrı bir kapta 1 çorba kaşığı domates salçası ve 2 su bardağı sıcak suyu karıştırın. Karışımı yaprakların üzerine kapanıncaya kadar dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte ortalama 30 dakika pişirin.

Dilerseniz 3 kaşık zeytinyağı ve 10 adet vişneyi 2 dakika kavurup sarmaların üzerine ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173096 • adı:Vişneli Zeytinyağlı Yaprak Sarma • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:00