

## Visneli Yaprak Sarma

### Malzemeler

1 kilo asma yapragi  
2 su bardagi pirinc  
1 bag taze sogan  
1 bag taze nane  
1 bag dere otu  
1 bag maydanoz  
1/2 kilo visne  
1/2 kilo erik  
2 tatli kasigi tarcin  
2 tatli kasigi yenibahar  
1 tatli kasigi karabiber  
1 tatli kasigi tuz  
1 tatli kasigi seker  
1 cay bardagi zeytinyagi  
1 adet limon

### Yapilisi

Sarmanin ic harci icin, birer bag taze sogan, nane, dere otu ve maydanoz incecik kiyilir. Iki su bardagi pirinc yikanip suzultur. Pirinc, yesillikler, ikiser tatli kasigi tarcin ve yenibahar, bir tatli kasigi karabiberle harmanlanir. Birer tatli kasigi tuz ve seker eklenip, bir limonun suyuyla ic harc iyice karistirilir. Asma yapraklari sicak suda bekletilerek yumusamasi saglanir. Yumusayan asma yapraklari ic harc koyularak ozenle sarilir. Tencereye sarmalar dizilirken aralarina visneler ve erikler yerlestirilip, uzerine zeytinyagi dokulur. Yaprak sarmalar su koyularak pisirilir. Pisen sarma erik ve visnelerle servis tabagina alinir.  
Visneli yaprak sarma sunuma hazirdir...