



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ YAPRAĞIYLA AYRANLI SARMA (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ayran

Kiraz yaprağı

Yağ

Un

1 bardak su

Kırmızıbiber

Tuz

Soğan

Limon tuzu veya erik ekşisi

Kiraz yaprakları toplanır. Ayıklanır ve yıkanır. Yarma, su ile ıslatılır. Tuzu atılır. Biraz bekletilir. Yoğrulur ve hamur haline getirilir. Hamur kiraz yaprağının içerisine konur ve küçük sarmalar şeklinde sarılır. Bir tencereye sıra ile dizilir. Üzerini örtecek kadar kaynamış su konur. Hazırlanan ayran ateş üzerine konur ve sürekli olarak karıştırılır. Bir miktar ayran da un ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir ve kaynayan diğer ayran içerisine aktarılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra küçük doğranmış soğanlar yağ ile kavrulur. İstenirse kavrulan soğanla beraber kabaklara konan ayran köfteler üzerine serpilir ve bir miktar soğutulduktan sonra servis yapılır. Eğer ayran ekşi değilse içerisine erik ekşisi veya limon tuzu konur.

