



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAĞ TEVEĞİ SARMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. tevek (yaprak)
250 gr. bulgur
1 kaşık un
250 gr. kıyma
1 tutam maydanoz
1 adet soğan
1 adet sarımsak
250 gr. yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Reyhan
Biber

Yörede üzüm yaprağına tevek denir. Tevekler, bol suda, iyice yıkanıp sıcak suda haşlanır. Soğan, maydanoz, reyhan küçük küçük doğranıp hazır hale getirilir. Et döveceğiyle güzelce kıyma haline getirilmiş et, bir kaba alınır. Etin içine bulgur, un, maydanoz, reyhan, biber konularak karıştırılır. Sonra suda haşlanmış bağ teveğinin arasına konulup sarılır. Tencerenin içine yerleştirilen tevek sarmasına kaynar su ilave edilerek pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Sıcak servis yapılır.

