



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKELEKLİ YAPRAK SARMA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr. bağ yaprağı  
2 su bardağı bulgur  
Yarım demet dereotu  
4 adet taze soğan  
200 gr. çökelek  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber

İlk olarak tavada yağ ile küçük küçük doğranmış taze soğanlar, dereotu, tuz ve karabiber pişirilir. Üzerine bulgur eklenir ve kavrulur. Onun üzerine çökelek eklenir. Bağ yaprakları haşlanır. Hazırlanan iç ile yapraklar tek tek sarılıp, bir tencereye döşenir. Tenceredeki sarmaların üzerine yağ gezdirilir. Üzerine 2 su bardağı su eklenerek kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzeri limon, dereotu ve maydanoz ile süslenir. Soğuk ya da sıcak olarak servis yapılır.

