



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVELİK SARMASI (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 Demet Evelik
- 1 Su Bardağı Köftelik Bulgur
- ½ Su Bardağı Su (Bulguru ıslatmak için)
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Su Bardağı Sarımsaklı Yoğurt
- 1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber

Köftelik bulgur soğuk su ile ıslatılarak 1-2 saat bekletilir, tuz ve un katılarak iyice yoğrulur. Evelik yaprakları ya güneşte hafif soldurulur, ya da sıcak sudan geçirilir. Yaprığın üzerine iç konularak, yaprak sarar gibi sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine kaynamakta olan su ve tuzu da konularak haşlandıktan sonra üzerine biraz soğuk su konularak kevgirden süzülür. Yayvan bir kaba alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kırmızıbiber, tereyağı içinde kızdırılarak üzerine ekilir.

Not: Evelik doğadan toplanabildiği gibi mevsiminde pazarlarda satılır.

