



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVELİK SARMASI (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

1 su bardağı iri pilavlık bulgur
2 su bardağı su
1 su bardağı taze çökelek
1 bağ evelik yaprağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzerinin Sosu;
3 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak

Bir tencerede bulgurun üzerine 2 su bardağı ekleyip, bulgur suyunu çekinceye kadar pişirin. Altını söndürüp, soğuyan bulgurun içine çökeleği ekleyip, tuz ve karabiberi de ilave edin. Bir başka taraftaki kaynak suda evelik yapraklarını 3-4 dakika kadar haşlayın. Bu arada bulgur ve çökelek harcını köfte yoğurur gibi sıkıca yoğurun. Yoğurduğunuz bulgurlu içle, evelik yapraklarını dolma sarar gibi sarın. Bir tencereye yerleştirip, tereyağını fındık büyüklüğünde dolmaların üzerine serpiştirin. 2 su bardağı su ilavesiyle 15-20 dakika kadar pişirip servise sunun.

