



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE YAPRAĞINDAN EKŞİLİ SARMA (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarma, tuzu ve suyu eklenerek iyice yoğrulur. Fasulye yapraklarına bu hamurdan alınarak sarmalar yapılır. Tencereye konan sarmalar suyu eklenerek pişirilir. Piştikten sonra tencereden alınır ve suyu süzülerek tekrar tencereye konur. Başka bir tarafta yoğurda un ve erik ekşisi katılır ve hafif hafif karıştırılarak ateşte kaynatılır. Bu şekilde kesilmemesi sağlanır. Bunlar sarmaların üzerine dökülür. Sarmanın üzerine 3-4 ekşi elma dilimlenip konulur. Biraz da kızılık konulduktan sonra pişmeğe bırakılır. Ayrı bir tavada soğan tereyağında yakılır. Sarmanın üzerine dökülerek servis yapılır.

