



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ YAPRAĞI SARMASI (MALATYA)

1 su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı un
Kıvam alana kadar su
Tuz
Yeteri kadar taze kiraz yaprağı
Üzeri için:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı erik ekşisi
Tuz
1 adet iri kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı

Bulgur, un, tuz ve su birbirine yapışan bir harç olana kadar yoğrulur. Haşlanmış kiraz yaprağının kenarına fitil şeklinde konur ve sarılır. Sarmalar tencereye sıralanır. Üzerini geçecek kadar su konur. 20 dakika kadar haşlanır. Suyundan süzülerek servis tabağına yerleştirilir. Yoğurt, yumurta, erik ekşisi az su ve az tuz bir tencereye konur, bir taşım pişirilir. Sarmaların üzerine dökülür. Diğer tarafta ince kıyılmış soğan tereyağında kahverengi renk alana dek kavrulur. Yemeğin en üstüne gezdirilir.

[ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)