



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIRÇIKLİ LAHANA SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Lahanalar haşlanır. Haşlanan lahanalar sarma yapılacak şekilde şeritler halinde kesilir. Başka bir tarafta yarma tuz ve su katılarak yoğrulur. Yoğrulan hamurdan parçalar halinde alınarak lahanalara sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Üzerine bir miktar erik ekşisi dökülür. Üzerine küçük bir tabak konulduktan sonra kaynamış su yemeğe eklenir ve pişmesi beklenir.

Ayrı bir kapta yoğurt bir kaşık unla çırpılır pişmekte olan köfteye ağır ağır dökülür. Bir tavada tereyağında doğranmış soğan yakılır. Hazırlanan yemeğe soğan da dökülerek servis yapılır.

