



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM YAPRAĞI SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bağdan üzüm yaprağı toplanır, deste yapılarak tuzlu suya bastırılır tuzunu aldıktan sonra çıkartılır. Bir tepside köftelik bulgur ıslatılır. Tavada soğan, salça ve yağla birlikte yakılır. Üzerine karabiberi eklenir. Bu tirit ıslanmamış köfteliğe dökülür ve yoğrulur. Bundan alınan hamurdan küçük parmak biçiminde üzüm tevekleriyle sarma yapılır. Bunlar bir tencereye dizilir, üzerine az su eklenir. 30-40 dk. piştikten sonra tabaklara alınan sarmaların üzerine salça yağda yakılarak dökülür ve servis yapılır.

