



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI SARMA (MALATYA)

Malzemeler

2 su bardağı yarma (yarma; aşurelik buğdayın köftelik bulgur kadar öğütülmüştür. aşurelik buğdayı robotta öğütürerek elde edebilirsiniz. Yarma Malatya yöremize has bir yiyecektir).

1 su bardağı köftelik ince bulgur

1 kg. yoğurt

1 yumurta

4 büyük boy soğan

1 yemek kaşığı dolusu salça

1 tatlı kaşığı Pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

500 gr. taze asma yaprağı

2 yemek kaşığı un

Yapılışı

Yarmayla köftelik bulgur bir biriyle karıştırıldıktan sonra bir tatlı kaşığı tuz ilave edilip bir kez daha karıştırılır. Ilık suyla 5 dakika kabartılır. Kabaran bulgur ve yarma azar azar ılık su ilave edilerek bir birini tutup ayrılmayacak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Tencerede bir miktar su kaynatıp asma yaprakları hafif haşlanıp çıkartılır ve suyu süzdürülür. Yapraklar büyükse dörde küçükse üçe bölünüp hazırlanır. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar alınıp yaprağın içersine koyulup serçe parmağı kalınlığında ve onun yarısı kadar uzunluğunda sigara gibi sarılır. Tencereye yan yana sıralanır. En üstüne bir tabak kapatılır. 1 bardak su ilave edilip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Derin bir kase içersinde yoğurt, un, yumurta çırpılır. Azar azar su ilavesiyle ayran kıvamına gelene dek karıştırılarak özdeşleştirilir. Özdeşleşen sos ocakta karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir. Kaynayan sos tenceredeki sarmaların üzerine dökülür. 10-15 dakika sarmayla pişen sosun altı kapatılır. Tavada incecik kıyılan kuru soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Salçası, pul biberi eklenir. Salçalı sos isteğe göre direk tencereye karıştırıp servis yapılabilir. Yada kaselere koyulduktan sonra birer ikişer kaşık kaselerin üzerine dökülerek servis yapılır. Not : Bu Malatya'ya has yemeğimiz asma yaprağı haricinde mevsime göre taze (ilk çıkmış) fasulye, fındık, ayva, dut, kiraz yaprağıyla da sarılır.