



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI SARMASI (BİTLİS)

1 kilogram balkabağı  
500 gram kıyma  
1,5 su bardağı köftelik bulgur  
2 adet kuru soğan  
1 avuç reyhan  
Tuz  
Sosu için:  
Yoğurt  
Sarımsak  
Salça  
Pul biber  
Tereyağı

Soğanı rendeleyin.

Bulgur, kıyma, soğan, reyhan ve tuzu yoğurma kabında bir araya getirip güzelce yoğurun.

Kıymalı harçtan kalın ve uzun köfteler hazırlayıp bir tabağa dizin ve kenara alın.

Balkabaklarınızı bu köftelerin etrafını saracak büyüklükte şeritler kesin.

Kestiğiniz balkabağı şeritlerini iyice tuzlayıp yumuşatın.

Her bir şeride bir köfte koyup güzelce sarın.

Kabaklı köfteleri tencereye dizip yarısına kadar su koyun ve üzerini kapatıp pişirmeye başlayın.

Suyunu çekerse biraz sıcak su ilave edebilirsiniz.

Bu esnada sarımsaklarınızı ezip yoğurtla karıştırın.

Sarmalar pişince tencereden alıp tabaklara bölüştürün.

Üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirip son olarak salçalı ve pul biberli tereyağıyla süsleyin ve sıcak servis yapın.

