



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BUT SARMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1,5 kg ince ince kesilmiş but eti  
1 çay bardağı sadeyağ  
3 baş sarımsak  
2 yemek kaşığı domates salçası  
6-7 tane karanfil  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Kemiği çıkarılmış etler bir tokmakla dövülerek ince yaprak haline getirilir. Bir tabağa bir kaşık salça karabiber, tuz konularak karıştırılır, sarımsaklar ayıklanıp diş haline getirilir. Yaprak şeklindeki etler tek tek alınarak iki yüzüne salçalı karışımdan sürülür ve içerisine sarımsaklar ve iki-üç adet karanfil sıra halinde dizilerek sarılır, açılmaması için bir kurdan veya bir iplikle bağlanır. Sarılan etler tavada ısınan yağda atılıp pembeleşinceye kadar kızartılır. Tencerede kalan yağın içerisine geriye kalan salça konularak yağda kavrulur, su ilave edilir. Tencereye etler dizilerek üzerine kaynayan salçalı su, biraz tuz ilave edilerek pişirilir. Etler suyunu çekince ateşten alınır, pilav veya patates püresiyle servis yapılır.

Not: Koldan da yapılabilir ve "kol sarması" denilir.

