



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUT SARMASI (ŞANLIURFA)

1 kg kuzu but eti
100 gr kuyruk
Yeteri kadar diş karanfil
1 çorba kaşığı Urfa fıstığı
1 baş sarımsak
3 çorba kaşığı sadeyağ
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz

Et, avuç içi büyüklüğünde ve ince kesilerek yaprak haline getirilir. Kuyruk ince uzun doğranır. Bir yaprak et alınır. Şçine 1 adet doğranmış kuyruk, 1 diş karanfil, 2-3 adet fıstık, 1 diş sarımsak konulup sarma gibi sarılır. Açılmaması için bir kürdanla tutturulur veya dikilir. Bütün etler bu şekilde hazırlandıktan sonra sadeyağa atılıp kızartılır. Etler kızardıktan sonra salça da yağa atılıp 1 dakika kadar daha ateşte tutulur. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilerek etler 50-55 dakika pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.