



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT YAPRAĞI SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bir tepsinin içinde bir küçük kase yarma bulgur, sıcak su ve bir çorba kaşığı tuz yardımıyla yumuşak bir hamur yapılır.

Özellikle ilkbahar mevsiminde, dut ağaçlarının yeni yeni yaprak açmaya başladığı zaman yapılan sarmada, dutun henüz yeni açan nazık, küçük yaprakları kullanılır. Önceden ağaçlar üzerinde toplanan ve iyice su ile yıkanan yaprakların arasına, bilyeden biraz daha küçük hamur parçaları konulur. Hamur yaprağın içerisine incecik sigara şeklinde sarılır. Tek tek hamur parçaları, yaprakların içerisine konulup sarıldıktan sonra hazırlanan sarmalar, genişçe bir tencere içerisine, yaprakların açılmasına imkan vermeyecek şekilde dizilir. Tek tek dizilen sarmaların üzerini geçecek şekilde tuzlu su konulur. Bunun üzerine de, sarmaların açılmasını önlemek için bir tabak ters çevrilerek kapatılır. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır. İyice haşlanan köfteler süzgeçten geçirilir. Bu sırada yaprakların açılmamasına dikkat edilir.

Bir tencereye bolca yoğurt konulur. Yoğurt hafifçe sulandırılarak koyu ayran haline getirilir. Bunun içerisine bir su bardağı un katılır. Ateşin üzerine un kokusu gidinceye kadar karıştırılan ve kaynatılan ayran ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

