



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ YAVAN SARMA (TOKAT)

500 gram taze asma yaprağı
1 Őu bardağı ince bulgur
2 adet büyük boy soğan
7-8 dal ince kıyılmış taze reyhan^
1 çorba kaşığı salça
1'er tatlı kaşığı karabiber, pul biber, kimyon
Bir buçuk su bardağı kara erikkurusu
tuz
Üzerine:
1 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı su

Yıkamış ince bulguru derin bir kaseye alın. İçine ince kıyılmış soğan, taze reyhan, salça, karabiber, pulbiber, kimyon ve tuz ilave edip karıştırın. Sıcak suda haşlanmış taze asma yaprağının içine 1 çorba kaşığı iç harçtan koyup parmak kalınlığında sarın. Taze asma yaprağı ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Tencerenin dibine 3-4 adet taze asma yaprağı serip üzerine 1 sıra sarma, 1 sıra yıkanmış kuru erik olacak şekilde dizin. Sarma ve kuru erik bitene kadar işleme devam edin. Sarmaların üzerine çıkacak kadar sıcak su koyun. Ayrı bir tavada ince kıyılmış soğanı 3 çorba kaşığı tereyağı, zeytinyağı ve salça ile birlikte kavurun. Suyu ilave edip bir taşım kaynattıktan sonra sarmaların üzerine dökün. En üste, ısıya dayanıklı bir tabak kapatıp kısık ateşte yaklaşık bir buçuk saat pişirin.