



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ YAPRAK SARMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

300 gr yağlı, iki kere çekilmiş kıyma  
100 gr çekilmiş kuyruk yağı  
3 su bardağı orta bulgur (köftelik)  
2-3 tane kuru soğan  
2 sap yeşil soğan  
5-6 dal maydanoz  
2 tane domates  
400 gr salamura yaprak (akşamdan ıslatılıp tuzu alınmış)  
Kırmızı  
Karabiber  
Salça  
Tuz  
Reyhan

Leğen veya tencereye bulgur, kuyruk, kıyma, küp şeklinde doğranmış kuru soğanı, ince doğranmış maydanoz ve taze soğanı, rendelenmiş domates, salça, tuz, kırmızı ve karabiberi koyun ve reyhan ilavesi ile biraz suluca yoğurun.

Yaprağı üç veya dörde bölerek bir parmağın boğumunu geçmeyecek şekilde iç koyarak yanlarını kapatıp sarın. Genişçe bir tencerenin dibine yaprak serin. Ortasını boş bırakarak sarılan yaprak sarmaları etrafıca yerleştirin. Ortasının boş bırakılmasının amacı ise sarmalar piştiği zaman ezilmeden alınmasını sağlamaktır. Sarmaların üzerine bir parça kuyruk yağı koyup bir tabak ters çevirin. Sıcak su ve tuz koyarak pişmeye bırakın.

Not: Yaprak sarması, bir yaprağın üç veya dört parçaya ayrılması ile küçük küçük sarılarak oluşturulan bir sarma şeklidir. Bu özelliğinden dolayı bu yemeği yapan kişi mutlaka komşu hanımlardan yardım alır. Arapgir yaprağı ince ve mayhoş olduğu için tercih edilir.

