



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE TEVEĞİ SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Fasulye yaprakları suda haşlanır. Ayrı bir tepside köftelik bulgur ıslanır. Üzerine baharat, toz biber, tuz, yağda yakılmış soğan, salça dökülerek yoğrulur.

Bu hamurdan alınan parçalar, fasulye yapraklarına sarılarak sarma yapılır. Sonra bir tencereye dizilir. Üzerine kaynamış su eklenir, tencerenin ağzı kapatılarak pişirilir. Ayrı bir tencerede ocağa konulan yoğurda, biraz un katılarak kestirilir. Buna [?]toyga kestirmesi[?] denilir.

Sarmalar ve toyga kestirmesi soğur. Bir tavada da aşyağı, salça, biber karıştırılarak eritilir. Sonra tabaklara dökülür, onun üzerine de yağla hazırlanmış tirit gezdirilir. Servis yapılır.

