



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜRCÜ SARMASI (SAKARYA)

Gülşen Yıldız

2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı bulgur  
150 gr ceviz içi  
2 adet sivri biber  
3 adet taze soğan  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 demet maydanoz  
1 tutam kırmızı pul biber  
1 tutam tuz Kara biber  
1-2 kg haşlanmış patates  
1-2 demet karalahana

Kaynar suya atılan kara lahanalar az haşlanır. Patatesler de haşlanıp soyulur ve püre haline getirilir. tereyağında doğradığınız maydanoz, taze soğan, ve bulgur az kavrulup ateşten alınır.

Piştirdiğimiz bu harç püreye eklenip, iyice yoğrulur.

Bu harca kırmızı pul biber, karabiber ve tuz da eklenir.

Ayrıca ceviz içi, biber, bir diş sarımsak da havanda iyice dövülür.

Bu harç da püreye eklenir ve tekrar yoğrulur.

Püre tamamlandıktan sonra lahanalar tek tek sarma şeklinde sarılır.

Sarmalar, öncelikle dibine sapları olmak üzere tencereye üst üste dizilir.

Tencerenin üzerine dökmek için ayrı bir tavada bir miktar tereyağı eritilip, salça kavrulur; sonra 1 veya 2 su bardağı ölçüsünde su eklenip biraz kaynatılır.

Üzerine son olarak bu karışım dökülen sarmalar, kısık ateşte pişene kadar haşlanır. safranlı gürcü sarmamız hazır.

Arzuya göre sade yada yanında yoğurtla servis yapılır.

