



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYMAKLI SARMA

300 gram sarmalıklı yaprak  
2 bardak bulgur  
1 çay bardağı kırık pirinç  
2 dal kıyılmış taze soğan  
1 tane kuru soğan  
1 kaşık salça  
150 gram ezilmiş beyaz peynir  
1 bardak zeytinyağı  
1 kaşık tuz - karabiber  
Üzeri için:  
100 gram süt kaymağı  
1 tane yumurta  
2 kaşık margarin

Yapragınız taze ise biraz haşlayın, salamura ise bir gece önceden suda bekletin ve tuzunun çıkmasını sağlayın. Genişçe bir kapta bulguru ve pirinci tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletin, şişen bulgura ve pirince dolma harcının tamamını koyun 1 kaşık margarinle iyice karıştırın, yaprakları tek açın, saplarını koparın içine bir tatlı kaşığı harç koyun ince sigara böreği gibi sarın, iç harcı bitene kadar yaprakları sarın tencereye dizin, üzerine 2,5 su bardağı kadar sıcak su ilave edin suyunu çekene kadar pişirin, başka bir çukur kapta kaymağı iyice ezin çırpılmış yumurtayı ilave edin sıcak dolmaların üzerine dökün, 1 kaşık margarini de eritip gezdirin, tencerenin kapağını kapatın, soğuyana kadar tencerenin kapağını açmayın, soğuduktan sonra servis yapın.

