



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KELLE SARMA (ŞANLIURFA)

1 adet kuzu başı  
250 gr yoğurt  
4-5 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
Sarma:  
1/2 kg parça et, (koyun veya kuzu)  
300 gr pilavlık bulgur  
250 gr yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
2 adet limon  
1 çay kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı domates salçası  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı sadeyağ  
3 çorba kaşığı isot  
400 gr asma yaprağı

Kelle yıkanıp temizlendikten sonra ikiye bölünür, tencerenin altına yerleştirilir. Sarma tarifinde olduğu gibi asma yaprakları ve içi hazırlanır. Yapraklar sarıldıktan sonra tencereye yerleştirilen kellenin üzerine dizilir. 6 su bardağı su ilave edilerek 50-55 dakika pişirilir. Yanında sarmısaklı yoğurtla servis yapılır. Altı kelle üstü sarmadır.

Not: Ekşi olarak kullanılan limon suyu yerine bu ekşiliği karşılayacak miktarda nar pekmezi, limon tuzu, koruk suyu, sumak ekşisi gibi herhangi bir ekşi kullanılabilir.