



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ YAPRAĞI (MALATYA)

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gram kiraz yaprağı
400 gram köftelik bulgur
1 yemek kaşığı un
500 gram yoğurt
1 yemek kaşığı erik ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
Sos için:
1 çay bardağı sıvı yağ
100 gram tereyağı
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça

Kiraz yaprağı yıkanır.
Yapraklar haşlanır, acı suyu dökülerek süzülür.
Köftelik bulgur sıcak su ile ıslatılarak tuz eklenir.
Islatılan bulgur hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur.
Bulgur, kiraz yapraklarının arasına koyularak tek tek ve ince ince sarılır.
Sarılan yapraklar üst üste sıkı bir şekilde tencereye yerleştirilir.
Yerleştirilen yaprakların dağılmaması için üzerine dolma taşı koyulur.
1 litre suyla haşlanır.
Haşlanan yapraklar süzgece boşaltılıp soğuk su ile soğutulur.
Tencereye yarım litre su, yoğurt, un, erik ekşisi, tuz, şeker ilave edilerek ayran haline getirilir.
Harlı ateşte karıştırılarak pişirilir.
Yapışmaz tavada küçük kare şeklinde doğranan soğan sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.
Salça ilave edilir, ocaktan indirilir.
Ayran haline getirilen karışımdan suyunun bir miktarı soğanın üzerine süzülür.
Tavadaki sos hepsinin üzerine yayılarak, servis edilir.

Not: Taze yeşil soğanla yenilmesi tavsiye edilir.



