



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ YAPRAĞI KÖFTESİ (MALATYA)

Aynur Eser

Mevsiminde kiraz yaprağı

2,5 su bardağı ince bulgur

2 su bardağı un

Tuz

½ kg yoğurt

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı un

Yarım kahve fincanı erik ekşisi (olmazsa nar ekşisi de olur)

Sos için:

4 tane iri kurusoğan

Zeytinyağı

Salça

Toplanan kiraz yaprakları yıkanır ve kaynar suda birkaç taşım kaynatılır. Diğer yanda bulgur sıcak su ile ıslatılır. Şişen bulgura un ve azar azar su ilave edilip hamur yapılır. Fındık büyüklüğünde hamur parçaları koparılır ve yaprağa düz bir şekilde sarılır. Sonra sarılan yapraklar üzerini geçecek kaynar su ilavesi ile pişirilir. Diğer yanda meyanesi yapılır. Yoğurt, yumurta, un, erik ekşisi ve su çırpılır ve kaynatılır. Kaynayan bu karışım yaprağın üzerine boşaltılır ve beraber bir müddet daha kaynarlar. Sosu için soğan iyice kavrulur salçası ilave edilir. Yemek tabaklara konur ve bolca sosundan dökülür.

