



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ YAPRAĞI SARMASI

500 gram kiraz yaprağı
1 su bardağı kırma bulgur
1 su bardağı köftelik bulgur
1 yemek kaşığı un
Tuz
Sosu için:
3 orta boy kuru soğan
1 adet yumurta
150 gram tereyağı
2 kilogram yoğurt

Kiraz yapraklarını sıcak suda 5 dakika bekleterek haşlayın.
Bulgurları derin bir kaba alıp üzerine sıcak su dökerek 15 dakika kadar bekletin.
Bulgurlar yumuşayınca içine un ve tuzu ilave edip tüm malzemeyi kıvam alana kadar güzelce yoğurun.
Kiraz yapraklarını parlak kısmı alta gelecek şekilde açın.
Hazırladığınız bulgurlu içten yaprakların üzerine koyup incecik olacak şekilde sarın.
Sarmaları tencereye yerleştirip üzerine bir tabak kapatın.
Tencereye sıcak su ilave edip sarmaları pişirin.
Ayrı bir tencerede yoğurt, yumurta ve unu iyice çirpın.
Sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin.
Bu esnada küp küp doğradığınız soğanları tereyağında karamelize olana kadar kavurun.
Pişen sarmaları yoğurtlu sosun içine aktarip 10 dakika daha pişirin.
Sarmaları tabaklara bölüştürüp üzerine karamelize soğan gezdirerek servis edin.

