



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ YAPRAĐI SARMASI

500 gram kiraz yaprađı
1 su bardağı kıırma bulgur
1 su bardađı köftelik bulgur
1 yemek kaşığı un
Tuz
Sosu için:
3 orta boy kuru sođan
1 adet yumurta
150 gram tereyađı
2 kilogram yođurt

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 aın.
Hazırladığınız bulgurlu iten 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 çırpın.
Sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin.
Bu esnada kp küp doğradığınız soğanları tereyağında karamelize olana kadar kavurun.
Piřen sarmaları yođurtlu sosun içine aktarip 10 dakika daha piřirin.
Sarmaları tabaklara bölüřtürüp üzerine karamelize sođan gezdirerek servis edin.

