



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRAZ YAPRAĞI KÖFTESİ (MALATYA)

300 gram kiraz yaprağı
1.5 kg. yoğurt
3-4 yemek kaşığı un
2-3 su bardağı sıcak su
3 yemek kaşığı erik ya da nar ekşisi
Hamuru için:
2 su bardağı unlu bulgur (yarma)
1 yemek kaşığı tuz
Üzeri için:
6-7 büyük kuru soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapraklar yıkandıktan sonra süzülür. Hamur için; unlu bulgura tuz ve su eklenip yoğrulur. Yapraklar bu hamur ile ince sarılır, tencereye düzgün şekilde dizilir. Sarma işlemi bittikten sonra üstünü geçecek kadar sıcak su eklenip, üzerine tabak kapatılarak düdüklüde 20 dakika, tencerede ise 45-50 dakika pişirilir. Ardından süzülerek kenarda soğumaya bırakılır. 1.5 kg. yoğurt tencereye alınır ve üzerine 3-4 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı tuz eklenerek sıcak su ilave edilip iyice çırpılır. Kaynadıktan sonra sarılan sarmalar yavaşça yoğurda eklenerek 10 dakika daha kaynatılır. Altı kapatılarak dinlendirilir. Sosu için, 6-7 adet soğan robottan geçirilerek yağda kavrulur ve kavrulan soğana 1 tatlı kaşığı tuz ve pişen köftenin suyundan 1 kepçe eklenerek altı kapatılır. Sulu köfte soğuyunca tabağa alınıp üzerine soğan sos gezdirilir.

Not: Malatya'da sarmalara da "köfte" denir.

