



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMA SARMA

MALZEME:

1 kilo kıyma (yağsız)
5 adet yumurta
250 gram gömlek yağı
tuz
biber
fıstık
üzüm
tarçın

HAZIRLANIŞI:

Kıyma düz bir yerde evvelâ iyice dövülür. İçine tuzu, biberi ve tarçını konur, bir kere daha yuğrulur. Bir parmak kalınlığında yufka gibi açılır. Katı pişirilen yumurtalar soyulur, ortalarından kesilir. Sarıları çıkarılır ve fıstık üzümle karıştırılıp, boş olan beyaz kısımlara tekrar doldurulur ve birbirlerine eklenip tam yumurta gibi yapılır. Hamur eibi açılmış kıymanın ortasına bu yumurtalar yan yana konur. Kıyma rosto gibi sarılır Üzerine gömlek denilen iç yağı geçirilir. Sicimle paket yapar gibi bağlanır. Biraz su ile bir tepsiye oturtulan kıyma sarması ağır ağır fırında pişirilir. Üzeri kırmızı olunca sofraya getirilir.
