



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU SARMA

200 gram asma yaprağı
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
4 çorba kaşığı bulgur
2 diş sarımsak
Baharatlar
Üzeri için:
2 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kesme şeker

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabin içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Bulgurları da içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 5 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tencereye dizin. Üzerine de çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Dolma pişerken de yarım ay şeklinde doğranmış soğanları tereyağında kavurun. İçine şekeri atıp karıştırın. Bu sosu da servis tabağına aldığınız dolmaların üzerine döküp sıcak olarak ikram edin.

