



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEMLEKET SARMASI (AYDIN)

<https://www.sabah.com.tr>

Kuzu kol parça kemikli 180 gramlık 6 adet  
Tereyağı 2 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Un 2 yemek kaşığı  
Maydonoz ince kıyım 2 yemek kaşığı  
Pirinç kırık yarım çay bardağı  
Bulgur yemeklik yarım çay bardağı  
Dana Kıyma 200 gram  
Kuru soğan ince kıyım (yarım)  
Tuz  
Karabiber yarım çay kaşığı  
Kimyon yarım çay kaşığı

Kuzu Kolları una bulayarak tereyağı ilavesi ile tereyağı ve zeytinyağı ile derin bir tencerede pişiriniz. Soğuk su ilavesi ile pişmeye bırakınız. Diğer tarafta köfte malzemelerini birleştirerek köftelik harcı elde ediniz. Köfte harcını fındıktan biraz daha iri olacak şekilde toplar halinde elde yuvarlayınız. Etler pişmeye yakın köfteleri de su içine ilave ederek pişmesini sağlayınız. Pişen köfte ve etleri 1 parça et ve köfte ilavesi ile servis ediniz. Servis esnasında üzerine maydanoz serpebilirsiniz.

