



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR YARMALI AŞ SARMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 demet kara lahana (pancar)  
1 su bardağı mısır yarması  
½ su bardağı bulgur  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
4 adet soğan  
1 yemek kaşığı salça  
1 demet maydanoz  
1 kase süzme yoğurt  
4-5 diş sarımsak  
2 adet patates  
1 çay kaşığı tuz  
Kırmızı biber  
Nane

Pancar saplarından ayrılır. Kaynayan suda hafif diri kalacak şekilde haşlanır. Soğuk suya alınıp, süzgeçte süzülür. Mısır yarması ılık suda ıslatılır. Soğanlar ince kıyılır. Yağ ile salça hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış bulgur, mısır yarması ve tuz ilave edilir. 1 bardak sıcak su ilave edilip kısık ateşte pilav gibi çektilererek pişirilir. İçine maydanoz, ince doğranmış sarımsak ve nane ilave edilip, karıştırılır. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde tabak üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 3-4 cm boyunda sarılır. Tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Soğan ve patates dilimleri konulur. Üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapatılır. Sıcak su ilave edilir, kalan tereyağı ve sıvıyağ üzerine gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. Arzu edilirse üzerine yağda kızdırılmış kırmızı pul biber de konulabilir.

