



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU YALANCI SARMA

Yarım kg taze asma yaprağı
Bir buçuk su bardağı pilavlık bulgur
2 adet soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet rendelenmiş domates
1'er tatlı kaşığı tozşeker ve nar ekşisi
Yarım limonun suyu
1 su bardağı su
1 demet taze soğan
Birer demet nane ve dereotu

Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun. Pilavlık bulguru ilave edip kavurmaya devam edin. Ayrı bir kaseye domates, tozşeker, nar ekşisi, limon suyu ve suyu koyup karıştırın. Bu karışımı bulgurun üzerine ilave edin ve 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra ince kıyılmış taze soğan, nane, dereotunu ekleyin ve tencereyi ocaktan alın. 10 dakika dinlendirin. Sıcak suda haşlanmış taze asma yaprağının içine iç harçtan 1 çorba kaşığı koyup muska şeklinde sarın. Asma yaprağı ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Sarmaları bir tencereye dizin. Daha sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edin ve 15 dakika kadar pişirin.