



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMA AŞI (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Bir tencerede ince kıyılmış soğan, bir çay bardağı sıvı yağla kavrulur. Bir yemek kaşığı salça katılarak karıştırılır. Daha sonra içine iki yemek kaşığı sürtülmüş haşhaş, 3-4 su bardağı su, yeterince tuz katılır ve kaynamaya bırakılır. Tencere kaynadıktan sonra iki su bardağı bulgur salınır ve bulgur pilavı gibi suyu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çekince ocaktan indirilir. Üzerine bir yemek kaşığı nane, bir su bardağı rendelenmiş peynir ve dövülmüş ceviz konulup karıştırılır. Bir süre dinlendirilir. İstenilirse servis tabaklarının üzerine de ceviz ve peynir karışımı serpilebilir. Taze veya salamura asma yaprakları haşlanır, soğuk suda yıkanır ve suyu süzülür. Bu yapraklara sarılıp yendiği için **[?]sarma aşı[?]**, **[?]sarmaşı[?]** denilmiştir. Hep birlikte bir sini etrafında oturulur. Pişen sarmaşı ortaya konur. Haşlanmış yapraklar oturanların önüne taksim edilir. Herkes elindeki yemek kaşığıyla haşlanmış yaprak üzerine bu pilavdan alır, yaprak üzerine koyarak sarar ve yer. Böylece samimi bir hava içinde sarmaşı (sarma aşı) sarılır ve yenilir.

