



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARMA İÇİ (OSMANİYE)

### Malzemesi:

Bir miktar ince bulgur  
Bir baş kuru soğan  
Yarım kilo kadar domates  
Bir demet maydanoz  
Yeşil soğan  
1,5 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı yağ  
Yeterince tuz

### Yapılışı:

Bir baş soğan halka, halka doğranır. Bir su bardağı yağ ile bir süre kavrulur. Daha sonra salça ve küp, küp doğranmış domates ilave edilir. Bir sürede bunlar kavrulur. Sonra tuz ve biber eklenir. Bu işlemler bittikten sonra, bu malzemelere göre bulgurun miktarına göre su ilave edilir. Su kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra bir kabin içindeki bulgura kaynamış olan su ilave edilir. Bulgur suyu çektikten sonra üzerine önceden doğranmış yeşil soğan ve maydanoz eklenip karıştırılır.

---