



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERUN (MALATYA)

4 tane yufka ekmeği
1 Kg. yoğurt
250 gr. kıyma
4 diş sarımsak
2 kaşık yağ

Kıyma yağla birlikte kavrulur, tuz karabiber atılarak karıştırılır. Ağılarak sağ üzerinde pişirilen yufkalar, ateşten alınır alınmaz kıymalı iđ dökölerek oklavayla biraz genişçe sarılır. Dörder parmak arayla kesilerek servis tabağına yerleştirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökölür. En son tereyağında kızdırılmış kırmızı biber gezdirilerek servis yapılır.

Not: Sağ üzerinden alman yufkalar oklavayla boş olarak sarılır. İnce ince kıyılarak servis tabağına yerleştirilir, üzerine kavrulan kıyma döşenir, sarımsaklı yoğurt dökölerek servis yapılabilir. Bazı yörelerimizde servin, yukarıdaki gibi de hazırlanmaktadır. Bu yemek, lokantalarda sarma beyti adını alarak ince lavaş ekmeğine sarılır. Pütürge ilçesinde pide, küçük parçalar şeklinde doğranır. Doğranan pidenin üzerine sarımsaklı yoğurt, tereyağlı kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilerek yapılır, adına seruni denir.