



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SULU TEVEK SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarma, yoğrulduktan sonra üzüm teveği ile küçük küçük sarılır. Soğan ayrı bir kapta yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Hazırlanan soğanın yağı süzülür ve köftenin üzerine dökülür. Su ilave edildikten sonra pişmeye bırakılır. Piştikten sonra kavrulmuş soğanın içine yoğurda un katılarak pişirilir ve köftenin üzerine dökülür. Servise artık hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:31935 • adı:Sulu Tevek Sarması (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:08