



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEVEK SARMASI (ADIYAMAN)

1 kg. asma yaprağı
2 su bardağı yarma
50 gr. margarin
3 kg. yoğurt
4 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı kepekli un
Yeterince tuz
Yeterince sıcak su

2 Su bardağı yarmanın üzerine 1 bardak su eklenir ve yarmalar yumuşayana kadar yoğurulur. Bir gece önceden suda bekletilmiş asma yaprakları ortadan ikiye bölünür. İkiye bölünmüş asma yapraklarının içine fındıktan biraz daha büyük yarma parçaları doldurulup, minik sarmalar elde edilir. Derin bir tencereye sarmalar dizilir ve tuzu serpilir. Üzerini geçecek kadar sıcak su eklenip pişmeye bırakılır.

Diğer tarafta; derin bir tencerede 3 kg yoğurt, yeterince tuz, 1 adet yumurta ve 2 yemek kaşığı kepekli un güzelce çırpılır. Malzemeler kısık ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir.

Başka bir tavada 4 adet yemeklik doğranmış kuru soğan sanayağı ile karamelize olana kadar kavrulur. Kavrulan soğanların üçte biri yoğurtlu sosa, üçte biri sarmaların üzerine ilave edilir ve soğanların geri kalan kısmı da sarmaların üzerine süslemek için tavada bırakılır ve iyice renk değiştirene kadar kavrulur. Sarmaların üzerine yoğurtlu sostan bol miktarda dökülür ve sosla birlikte pişirilir. Sarmalar iyice yumuşayınca ocaktan alınır ve yoğurtlu sosu süzülür. Sarmalar bir servis tabağına alınır, üzerine yoğurt sosu gezdirilir ve karamelize olmuş soğanlar eklenip servis yapılır.

