



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI DOLMA (BİTLİS)

1 çorba kaşığı reyhan

2 çorba kaşığı un

Tuz

Karabiber

2 çay bardağı su

Üzerine:

Sarımsaklı yoğurt

Kırmızı biberli yağ

Pazı yapraklarını sıcak suya hatırın. Yumuşaymca sudan alıp, süzün. Bulguru bir kaseye alın. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip, 20 dakika bekletin. Daha sonra reyhan, un, tuz ve karabiber ilave edip, elle iyice özleşene dek yoğurun. Daha sonra pazı yapraklarına, kenarlarını kapatmadan sarıp, elle sıkın. Tencereye dizin. Üzerine su koyun. Ocağa 10 dakika kaynatın. Servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirip, servis yapın.
