



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARMALI KIRAZ YAPRAĞIYLA SARMASI

1 deste kiraz yaprağı
Yarım kilo yarma
Tuz
2 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
Yarım kilo yoğurt

Bir kapta yarmayı tuzunu katıp çiğ köfte yoğurur gibi ılık suyla yogurun yogrulan harcı haşlanmış yaprakları ince şekilde sarın, hepsini sardıktan sonra bir tencereye 2 kilo su bırakıp kaynatın kaynayan suya bırakıp haşlayın haşlayan kiraz yaprayı sarmayı çıkartıp başka bir kapta ayran yapıp sarmaya ekleyin tencerede margarinle ince kıyılmış soğanları iyice kavurun. Ayrılanı sarmaları servis tabaklarına bırakıp üzerine soğandan bırakıp servis yapın.