



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SARMA (ŞANLIURFA)

1 su bardağı dolmalık bulgur
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
½ kg taze asma yaprağı
2 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı salça
200 gr yağ
4 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Yeşil soğan, maydanoz ayıklanarak doğranır. Bulgur, salça, biber, karabiber ve tuz bir bardak suyla karıştırılarak harç elde edilir. Çukur bir kâsede dört yumurta kırılıp tuz katılarak çatalla çırpılır ve tavada ısıtılan yağa dökülerek kaynak pişirildikten sonra sarmanın harcına katılarak çok ezilmeden karıştırılır, bir kısmı da üzerine konulabilir. Elde edilen harçla sarılan ve üzerine sıcak su dökülerek sarılması kolaylaştırılmış olan yapraklar tencereye dizilerek üzerine çıkacak kadar su ilave edilir ve sarmaların dağılmaması için üzerine bir ağırlık konulup 1,5 saat kadar pişirilir. Tabaklara alındığında, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

