



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SARMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 su bardağı dolmalık bulgur
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
½ kg taze asma yaprağı
2 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
4 tane yumurta
2 yemek kaşığı sadeyağ
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 kayganak 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.

Not: Bahara özgü hafif yemeklerdendir. Yalnızca taze yaprakla yapılır. Bazen tabakların üzerine konulduğu da olur.

