

Hatay Zilli Sarması

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Hatay zilli sarması pazı yaprakları bulgurlu, ekşili içle sarıyoğurtla sunan, Antakya mutfağından hafif ama doyurucu bir yemektir.

Malzemeler

Sarma için

- 2 demet Pazı yaprağı
- 2 su bardağı Sıcak su

İç harç için

- 1.5 su bardağı İnce bulgur
- 2 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1.5 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Pazı yaprakları saplarındaki kıvrımları çıkarın.
2. Yaprakları kaynar suda 1 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
3. Soğanı ince doğrayın ve zeytinyağına 1 dakika kavurun.
4. Bulgur, salçalar, nar ekşisi, nane ve tuzu soğana ekleyip karıştırın.
5. Pazı yapraklarını iç harç koyup sarıyoğurtla sarın.
6. Sarmaları tencereye dizin, sıcak su ve kalan zeytinyağı ekleyip 30 dakika pişirin.
7. Sarımsak, yoğurt ve pul biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazı saplarını tencere tabanına dizmek sarmaların dibine tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, pul biberli zeytinyağı ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt