

# Malatya Kiraz Yaprağı Sarma

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 6/10

Malatya kiraz yaprağı sarma, kiraz yaprağı bulgur ve yarma harcıyla ince sarı yumurtalı yoğurt sosunda pişiren bir Doğu Anadolu klasiğidir. Üzerine kızgı tereyağı soğan dökülerek servis edilir, padişah yemeği lakaplıdır.

## Malzemeler

- 20 adet Kiraz yaprağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Köftelik bulgur
- 0.5 su bardağı Yarma (aşurelik buğday)
- 2 yemek kaşığı Un
- 500 gr Süzme yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kiraz yapraklarını kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün; salamura yaprak kullanıyorsanız 15 dakikadan geçirin tuzunu alın.
2. Köftelik bulgur ve yarmayı bir kasede karıştırıp üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirip 15 dakika kapalı bekletin, sonra un ve tuzu ekleyip ele yapışmayan sakız kıvamına kadar yoğurun.
3. Bir yaprağın damarlı yüzü yukarı bakacak şekilde tezgaha yatırıp ortasına 1 ndü büyüklüğünde harç koyup sigara inceliğinde sıkı sarıntı yaprakları aynı şekilde hazırlayın.
4. Geniş bir tencerede yoğurt yumurta ve 1 yemek kaşığı unla iyice çırpılarak sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin; yoğurt kesilmemesi için karıştırılmamasına dikkat edin.
5. Sarmaları yoğurtlu sosa dizin, üzerini örtmeyecek kadar sıcak su ekleyin, kısık ateşte 20 dakika pişirin.
6. Servisten önce ayrı bir tavada tereyağında doğranmış soğan pembeleşene kadar kavurup sarmaları üzerine gezdirin, 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yaprakların damar kısmını çok kalın bırakmamaları için yarıya kıyılmalıdır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine limon gezdirerek 11 ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş