

Malatya Kiraz Yaprağı Sarması

Toplam 125 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk 8 kişilik Zor ~340 kcal Açılış 15/10

Kiraz yaprağı sarması yarma hamurunu taze kiraz yaprağına sarıyoğurtlu ekşi sos ve soğanlı tereyağıyla pişiren Malatya yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Kiraz yaprağı
- 3 su bardağı Yarma
- 1.5 kg Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Erik ekşisi
- 4 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Yarmayı tuz ve suyla yumuşak hamur gibi yoğurun.
- Kiraz yapraklarını 5 dakika sıcak suda yumuşatın.
- Yapraklara fırın kâğıdı kadar hamur koyup ince kalem gibi sarın.
- Sarmaları tencereye dizip üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Sarmaları 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Yoğurt, un, yumurta sarısı ve erik ekşisini kısımlarında karıştırarak pişirin.
- Sarmaları yoğurtlu sosa alıp soğanlı tereyağıyla 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu sosu sürekli karıştırmak yumurtanın kesilmeden kaymasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Karamelize soğanlı tereyağıyla tavadan servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş

