

Evelik Sarmasi

Malzemeler

700 gr evelik yapragi

300 gr kiyma

2 su bardagi bulgur

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

1 tatli kasigi pul biber

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi nane

1 tatli kasigi kimyon

1 tatli kasigi kekik

Yogurt

Yapilisi

2 su bardagi bulgura 1 yemek kasigi tuz atilir ve 2 bardak sicak su ile ıslatilir. Evelik yapraklari kaynar suda 1-2 dakika bekletilir ve suzulus. Maydanoz ve dereotu ince ince kiyilir. ıslatilan bulgura 300 gr kiyma ve yesillikler eklenir. 1'er tatli kasigi pul biber, karabiber, nane, kimyon ve kekik serpilip ic harc yogrulur ve ozlestirilir. Evelik yapraklarinin orta kisimlari cikartilir. Yapraklar ic harcla birlikte muska seklinde katlanip tencereye dizilir. 1 silme tatli kasigi tuz atilip sarmaların uzerine cikmayacak kadar su dokulus. Ters cevrilmis bir tabak yerlestirili pisirilir. Yogurtla sunulus. Evelik Sarmasi servise hazirdir.