

Kiraz Yapragi Sarma

Malzemeler

1.5-2 kg yogurt

1 kg kiraz yapragi

Yarim kg yarma

Su

2 yemek kasigi un

1 yumurta

Tuz

Sos icin:

2 kg sogan

1 su bardagi siviyağ

2-3 yemek kasigi tereyağı

Yapilisi

Yarma ilik su ve tuzla yogurulur. Kiraz yapraklarına kalem kalınlığında sarılıp tencereye dizilir. Uzerine su eklenip sarmalar haslanir ve suzulur. Diger tarafta yogurt, un, yumurta ve tuz karistirilip karistirilarak pisirilir. Su ilave edilip karistirilarak kaynatilir. Sarmaların uzerine gezdirilir. Sos icin soganlar yemeklik dogranir. Siviyağ ve tereyağı bir tavada eritilir. Soganlar eklenip pembelesene kadar kavrulur. Sarmaların uzerine dokulerek servis yapilir.