

Pancar Yapragi Sarmasi

Malzemeler

1kg. pancar yapragi
0/5 kg. pancar yapragi
3 su bardagi kepekli un
Sosu icin;
Sarimsakli Yogurt
2 yemek kasigi tereyagi
Pul biber
Nane

Yapilisi

Yogurma kasesine kepekli un alinir ve hamur yogrulur. Pancar yapraklari saplarindan ayiklanir. Hamurdan kucuk cimdikler alinir ve yapraklara koyulur, yapraklar sarilir ve uclarindan kapatilir. Tencereye dizilen sarmalara sicak suyu verilir, ustlerine agirlik koyulur ve kapagi kapatilarak pisirilir. Sarma yogurt ve pul biberli yag sosuyla servise sunulur.

AFIYET OLSUN