

Sarma Asi

Malzemeler

Asma yapragi

250 gr az tuzlu peynir

1 1/2 su bardagi ceviz

4 yemek kasigi ezilmis hashas

8 cay bardagi bulgur

1 adet kuru sogan

1 yemek kasigi nane

1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

1 adet sogan iri iri dogranip pembelesene kadar kavrulur. 1 yemek kasigi tereyagi eklenir.

4 yemek kasigi ezilmis hashasin kivami suyla acilir ve sogana ilave edilip kavurmaya devam edilir. 1 yemek kasigi nane serpilir. Kavrulan malzemeler devamlı karistirilarak 8 cay bardagi sicak su dokulur, 1 silme cay kasigi tuz serpilir ve kaynamaya birakilir. 8 cay bardagi bulgur guzelce yikanip kaynayan suya atilir. Kisik ateste suyunu cekene kadar pismeye birakilir.

Ceviz iri tanelere ayrilacak sekilde ezilir. Peynirler rendelenir. Ceviz suyunu ceken pilava eklenir, pilav karistirilir. Cevizin ardindan rendelenmis peynirler ilave edilir guzelce harmanlanip pilav demlenmeye birakilir. Asma yapraklari ile birlikte servis edilir.

Sarma Asi servise hazirdir.

AFIYET OLSUN