

Yalanci Sarma

Malzemeler

1 lahana
2 su bardagi ince bulgur
3 sogan
1 demet maydanoz
2 tatli kasigi kekik
1 tatli kasigi nane
Yarim cay bardagi siviyağ
,2 yemek kasigi salca
1 su bardagi su
Tuz
Uzeri icin:
3 yemek kasigi siviyağ
Pul biber

Yapilisi

Lahana yapraklari haslanip suzulmeye birakilir. Ic harc icin derin bir kaba ince bulgur, ince dogranmis sogan, kiyilmis maydanoz, kekik, nane, siviyağ, salca ve su alinir. Iyice yogurulur. Lahana yapraklarina ic harctan konulup sarilir. Tencereye dizilen sarmaların uzerini gececek kadar su konulup pisirilir. Uzeri icin siviyağda pulbiber yakilir. Servis tabagina alinan sarmaların uzerine yakilmis yağ gezdirilir.