

# Malatya Kiraz Yapraklı Sarma

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~194 kcal

Açılış 4/10

Malatya kiraz yapraklı Sarma, ekşi kiraz yaprağı pirinçli harçla doldurarak Doğu Anadolu mutfağına nane, aromatik ve hafif ekşi bir tencere yemeği taşır.

## Malzemeler

- 20 adet Kiraz yaprağı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

## Yapılışı

1. Yaprakları sıcak suda 1 dakika yumuşatın.
2. Pirinçli içi hazırlayıp yapraklara sarın.
3. Sarmaları limonlu suyla 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yaprakları damar kısmını çok kalın bırakmamak için sararken yırtılmalarını önleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon gezdirerek servis edin.