

# Malatya Kiraz Yaprağı Sarması

Toplam 125 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk 8 kişilik Zor ~340 kcal Açılış 15/10

Kiraz yaprağı sarması yarma hamurunu taze kiraz yaprağına sarıyoğurtlu ekşi sos ve soğanlı tereyağıyla pişiren Malatya yemeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Kiraz yaprağı
- 3 su bardağı Yarma
- 1.5 kg Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Erik ekşisi
- 4 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Yarmayı tuz ve suyla yumuşak hamur gibi yoğurun.
2. Kiraz yapraklarını 5 dakika sıcak suda yumuşatın.
3. Yapraklara 10 dakika kadar hamur koyup ince kalem gibi sarın.
4. Sarmaları tencereye dizip üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin.
5. Sarmaları 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
6. Yoğurt, un, yumurta sarısı ve erik ekşisini kısıcıkte karıştırarak pişirin.
7. Sarmaları yoğurtlu sosa alıp soğanlı tereyağıyla 10 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu sosu sürekli karıştırarak yumurtanın kesilmeden kaymasını sağla.

### SERVIS ÖNERİSİ

Karamelize soğanlı tereyağıyla tavanın tabakta sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten Süt Yumurta