

Sivas Evelik Sarması

Toplam 75 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 6/10

Sivas evelik sarması labada yaprağı, bulgurlu harçla muska sarıyoğurt ve biberli tereyağıyla yapılır.

Malzemeler

- 700 gr Evelik yaprağı
- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı Kuru reyhan
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Evelik yaprakları kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
- İnce bulguru 1 su bardağı sıcak suyla 10 dakika şişirin.
- Kuru soğan çok ince doğrayın.
- Bulgur, soğan, un, reyhan ve tuzu yoğurun, harç dağılımsız şekilde avuçta sıkın.
- Evelik yaprakları harç koyup muska biçiminde sarın.
- Sarmaları tencereye dizip 1.5 su bardağı sıcak suyla 25 dakika pişirin.
- Yoğurt, sarımsak tereyağı ve pul biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Evelik yaprağı 1 dakika haşlayınca fazla yumuşarsa sararken yırtılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsak yoğurt ve biberli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

