CEVİZLİ SARAY SARMASI

MALZEMELER
300 gr Un
2 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çay kaşığı tuz
Yarım limon suyu
250 gr çekilmiş ceviz
200 gr Margarin veya tereyağı
1 Paket nişasta
Şerbeti için:
5 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su
Yarım limon (Hepsini tencerede bir süre kaynatıyoruz ve soğutuyoruz).

HAZIRLANIŞI
Unu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasını havuz şeklinde açıyoruz, içine yumurtayı, yoğurdu, limon suyunu koyup unun üzerine tuzu serpiyoruz. Havuzun içine az miktarda su koyup hamurun kıvamını ayarlıyoruz. Daha sonra hamuru iyice tabanımızla yoğuruyoruz. Kıvamı biraz sert olacak. Hamuru biraz dinlendiriyoruz ve uzun filit yapıyoruz. Hamuru ceviz büyüklüğünde kesiyoruz. Yuvarlayıp her hamuru çay tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Altına ve üstüne nişasta serpiyoruz. 5-6 bezeyi diziyoruz üstüne bastırarak biraz yayılmasını sağlıyoruz. Devamında merdaneyle olabildiğince ince açıyoruz. Üzerine cevizi yayıyoruz, bir ucundan başlayarak sıkıca rulo yapıyoruz. Bir parmak kalınlığında kesip fırın tepsisine diziyoruz. Hamurun tamamına bu işlemi yapıyoruz. Üzerine margarini eritip döküyoruz. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz. Fırından çıkınca soğuk şerbet döküyoruz. Soğuyunca servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:54983 • adı:CEVİZLİ SARAY SARMASI • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:26