



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SARMA

3 adet hazır yufka
1,5 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
Yarım paket margarin
Şerbet için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yufkalar ortadan kesilir. Kesilen kısma uzunlamasına cevizli şeker karışımı konur ve rulo yapılır. Bıçakla baş parmak kalınlığında kesilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye sıkı sıkı dizilir. Üzerine eritilmiş margarin gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.