



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ SARMA TATLI

125 Gr Sana Hamurışı
2 Çay Bardağı ceviz içi
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Şu Bardağı şeker
8 Adet Baklavalık yufka
2 Bardak su

Sana'yı eritin,sıvı yağla karıştırın. Yufkayı tezgaha serin.Üzerine eritilmiş Sana-sıvı yağ karışımını gezdirin. Bu şekilde 4 yufkayı aralarına yağ gezdirerek üst üste dizin.İçine bir sıra boyunca ceviz içinin yarısını koyup rulo şeklinde sarın. Bıçakla iki parmak genişliğinde kesip tepsiye dizin. Diğer 4 yufka için de aynı işlemi yapın. Kalan yağı kesilen yufkaların üzerine sürüp fırında kızartın. Diğer yandan, şekerle suyu kaynatın. Tepsi fırından çıkınca kaynar şerbeti dökün.