



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PASTIRMA SARMASI

- 12 dilim pastırma
- 12 adet kuru kayısı
- 12 adet taze adaçayı yaprağı
- 3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Pastırmaların arasına 1 çay kaşığı tereyağı sürüp 3 adet kayısı ve üzerine adaçayı ilave edip saracaksınız. Kürdanla tutturup üzerine şurubunu sürdükten sonra 180 derece fırında 8 dakika kadar pişiriniz.



Fotoğraf "poster" tarafından gönderildi. 22.05.2015