



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI SARAY SARMASI

3 adet yufka
Yarım su bardağı tahin
1 su bardağı bal
1 tatlı kaşığı mahlep
1 su bardağı dövülmüş fındık
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı pudra şekeri
Şerbeti için:
2 su bardağı sıcak su
3 yemek kaşığı bal

Şerbet için su ve balı karıştırarak kıvam alana kadar kaynatın. Tahin, bal, mahlep ve fındığı bir kasede karıştırın. Yufkanın birini tezgaha yayın ve üzerine ballı karışımın üçte birini sürün. İkinci yufkayı harcın üzerine yayarak aynı işlemi yapın. Üçüncü yufkayı da yayıp üzerine kalan ballı harcı sürdükten sonra yufkaları ortadan ikiye kesin.

2 ayrı yufkayı yuvarlak kısımlarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Bu arada fırınınızı 170 dereceye getirin. Daha sonra rulo yufkaları 5 santimetre genişliğinde kesin. Kestiğiniz dilimleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Daha sonra bal ile yaptığınız şerbeti fırından çıkardıktan hemen sonra ılık olarak ilave edin. Şerbeti çektikten sonra son olarak üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

