# CEVİZLİ KOLAY SARMA

Malzeme
- 10 adet milföy hamuru
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 250 g ince çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Şerbeti:
- 3 su bardağı şeker
- 4 su bardağı Su
- ½ adet limonun suyu

Hazırlanışı
1. Şerbeti için, küçük bir tencereye şekeri, suyu, limon suyunu koyup, orta ateşte şerbet kıvamına gelene kadar pişirin.
2. Yumurtaların beyaz ve sarılarını ayırın.
3. Harcı için küçük bir tavada Sana yağını kızdırıp, içine iri çekilmiş cevizi ilave edip, kavurun. Sana yağı ile kavurduğunuz cevizleri yayvan bir tabağa alıp, içine şekeri, tarçını ve yumurta beyazlarını ilave edip, bir çatal yardımı ile karıştırın.
4. Milföyleri buzluktan çıkarıp, tezgâh üzerinde 5 dak. bekletin.
5. Cevizli harcı milföy hamurunun kenarına koyup, rulo yapın. Rulo hamurdan harcın dışarı dökülmemesi için uçlarını iyice kapatın. Ruloyu avcunuzun içine koyup, diğer ucunu da aşağıya doğru bastırarak yuvarlak hale getirin.
6. Cevizli milföy hamurlarını Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizin.
7. Üzerlerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
8. Önceden 200 derecede ısıtttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, servis tabağına alın. En son olarak cevizli samsaların üzerine soğumuş şerbetten döküp, çektirin.
9. Servis etmeden önce en az 2 saat buzdolabında tutup, iyice soğutun.
10. Arzuya göre krem şanti, kaymak veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29170 • adı:Cevizli Kolay Sarma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:16