



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ SARMA

5 adet yufka  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı tahin  
2 çorba kaşığı ezilmiş haşhaş  
İçi için:  
2 su bardağı iri kıyılmış ceviz  
200 gram kıyma  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan

Öncelikle içi için soğanı doğrayın. Tereyağında soğanı ve kıymayı kavurun. İçine cevizi ekleyip hepsini karıştırın. Böreği hazırlamak için yufkaları tahin, sıvı yağ ve haşhaşla ıslatın. İç harcını koyup katlayın ve tepsiye dizin. Sonra 200 derecedeki fırında 45 dakika pişirip fırından alın. Ilık halde servis yapın.

