



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SARMA

<https://www.sabah.com.tr>

125 gram margarin
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardađı yođurt
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
3 su bardađı un
1 su bardağı dövülmüş ceviz
zerine:
Haşhaş tohumu

Oda sıcaklığında beklemiş margarini yumurta akı ile karıştırın. Zeytinyağı ve yoğurt ilave edin. Elenmiş un ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru iki parçaya ayırın. Her bir parçayı yarım cm kalınlığında açın. Açılmış yufkaların üzerine dövülmüş ceviz serpin. Yufkaları rulo yapın, iki parmak kalınlığında şeritler kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında zeri pembeleşene kadar pişirin.

