



CEVİZLİ SARMA (TARSUS MERSİN)

THY Skylife

25 adet baklava yufkası
½ kg yaprak cevizi
¼ kg eritilmiş ılık tereyağı
2 su bardağı şeker
Birkaç damla limon suyu
Şerbet için:
2 bardak su
2 bardak şeker

Şerbet malzemesi kaynatılır. Kaynamaya yakın birkaç damla limon suyu damlatılıp ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Baklava yufkaları dörder santimetre uzunluğunda kesilir ve ikisi üst üste konularak tereyağı sürüldükten sonra iki adet yaprak cevizin etrafına sarılır. Tüm yufkalar sarıldıktan sonra kalan tereyağı baklavaların üzerine sürülüp 185 °C'lik fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine soğuk şerbet dökülerek servis edilir.

