



ERZURUM SARMASI

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
Biraz tarçın
Şerbeti İçin:
1 Kg şeker
1 Kg su
Yarım limon

Su, süt, kabartma tozu karıştırılıp alabildiğince un konup yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur açılıp içine ceviz ve tarçın serpilir. Rulo yapıp halka halka kesilerek tepsiye yerleştirilir. Fırında kızartılır. Çıkan hamurlar şerbetle ıslatılıp soğuk olarak servis yapılır.

[ML® Erzurum Sarması için tıklayın](#)

