



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FATİH SARMASI

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı antepfıstığı
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Bir kaba 4 yumurta, 1 çorba kaşığı margarin, 1,5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı unu alalım. 1 paket kabartma tozu ve 1 çay kaşığı vanilyayı ekleyelim. Malzemeleri mikserle 20 dakika çırpalım. Fırın tepsisini yağlayıp unlayalım. Karışımı tepsiye dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45 dakika pişirelim. Tepsiyi fırından alalım. Ilındığında üzerine 2 çorba kaşığı bal sürelim. 2 çorba kaşığı fıstığı serpelim. Pandispanyayı rulo biçiminde saralım. 2 su bardağı suyun içinde 2 su bardağı şekeri eritelim. Tatlının üzerine gezdirelim. Dilimleyerek servis yapalım. Şerbeti pişirmeden yani biraz kaynatıp hemen dökelim. Afiyet olsun.



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018