



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI SARMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 çay bardağı su
Birkaç damla limon suyu
Aldığı kadar un
300 gram tel kadayıf
1 su bardağı ceviz içi
Yarım su bardağı nişasta (hamuru açmak için)
250 gram tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Yumurta, sıvı yağ, su, limon suyu, yoğurt, tuz ve unu karıştırarak çok sert olmayacak bir hamur yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yaklaşık 40 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız bu parçaları yemek tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların aralarına nişasta serperek üst üste koyun. Hepsini birden aynı anda açıp inceltin. Yufkaları iki iki ayırıp çevresinin yarısına yuvarlak olacak şekilde hafif yağla tel tel açtığınız kadayıftan ve cevizden serpip sıkı bir şekilde rulo yapın. Ruloları 1-2 santimetre genişliğinde kesip yan çevirip tepsiye dizin. Üzerine erittiğiniz tereyağını döküp 180 derecede kızarana kadar pişirin. Şerbeti için su, şeker ve limon suyunu kaynatın. Sarmalar ılık, şerbet sıcakken üzerine dökün. Toz fıstıkla süsleyip servis yapabilirsiniz.

