



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖROĞLU SARMASI

Ayşe Tüter

- 250 Gr. un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı yaş maya
- 1 çay bardağı irmik
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı ılık su (mayayı eritmek için)
- 1 yumurta
- Kızartmak için zeytinyağı
- İçi için:
- 1 su bardağı fındık veya ceviz
- 1 yumurta akı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tuzsuz lor
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı şeker
- 1 bardak su
- 1-2 damla limon suyu

Şerbet malzemesini kısık ateşte kaynatın, soğutun. Un eleyin ve ortasını açın. Hamur mayasını bir çay bardağı suda eritin ve una ilave edin. Tereyağı, irmik, yoğurt, yumurta ilave ettikten sonra, yoğurun. Hamuru ikiye bölün ve merdane ile açın. 20 ye 20 kareler kesin. Bir kaptaki ceviz, yumurta akı, şeker ve loru karıştırın. Kestiğiniz hamurun bir ucuna koyun rulo şeklinde sarın. Hepsine aynı işlemi yaptıktan sonra, zeytinyağında arkalı önlü altın renginde kızartın ve kağıt havlu üzerine alın. Soğuk şerbete attıktan sonra, 2 veya 3 saat dinlendirin. Daha sonra servis yapın..

