



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUĞLA SARAYLISI

500 gr Un
1 Adet Yumurta
1 Paket Kabartma Tozu
250 gr Hamur İşi Sana
Yarım Çay Bardağı Su

İçi İçin:

1 Su Bardağı Ceviz Veya Fındık

Şerbeti İçin:

3 Su Bardağı Şeker

2 Su Bardağı Su

Yarım Limon Suyu

Bir kaptan un, yumurta, sana hamur işi, kabartma tozu ve su ile hamur yapın. Limon büyüklüğünde bezelere ayırın. 15 dakika dinlendirin, oklava ile ince olarak açın üzerine hamur işi sana ekleyin, ceviz veya istediğiniz bir içi serpin. Bir kenarından başlayarak hafifçe büzdürün. Kendi etrafında döndürerek yuvarlak bir tepsinin ortasına koyun. Diğer hamurlarada aynı işlemi yapıp, tepsideki hamurun etrafını sarın. Üzerine hamur işi sana gezdirip 180 derece fırında kızarana kadar şişirin. Diğer bir tencerede şeker ve suyu 15 dakika kaynatın limon suyunu koyup ateşten alın. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti dökün, 4-5 saat dinlendirip servis yapın.

