



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEKMEZLİ SARMA

MALZEMESİ (12 kişilik)

1 çay bardağı kavrulmuş susam

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım paket bazır baklava yufkası

1 paket margarin veya tereyağı

Şerbet için:

2 su bardağı üzüm pekmezi

2 su bardağı su

1 çay bardağı tozşeker

Bir kaba susam, ceviz içi ve tarçın koyup, karıştırın. Yufkanın bir parçasını yayın. İkiye katlayın ve susamlı karışımdan üzerine hafifçe serpin. Üzerine eritilmiş margarini gezdirin ve yufkayı rulo şeklinde sarın. Bütün yufkalara aynı işlemi uygulayın. Daha sonra rulo yapılan yufkaları 2 veya 3 parmak eninde kesin ve yağlanmış fırın tepsisine yatık olarak dizin. Üzerine eritilmiş margarin gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirin. Bu arada bir tencereye pekmez ve suyu koyun. 5 dakika kaynatıp, ocaktan alın. Hafifçe ılıtın. Fırından alınan tatlıyı soğutun. Ilık şerbeti soğuk tatlının üzerine gezdirin. Üzerine kağıt havlu örtüp, 2 saat beklettikten sonra servis yapın.
