



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY BURMA

2 adet yumurta
1 ay kaşığı sıvıyağ,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 su bardaęı süt,
4 su bardaęı un,
niřasta,
4 su bardaęı dövülmüř ceviz,
250 gr. margarin,
250 gr. tereyaęı.
řerbeti için:
3 su bardaęından biraz fazla su,
1 kg. tozřeker,
1 ay kaşığı limon suyu.

Yumurta, sıvıyağ, tuz, süt ve unu derin bir kaptaki karıştırın, iyice yogurun. 12 saat bekletip hamuru dinlendirin. Yumruk büyüklüğünde 4 adet beze koparın. Düz bir zeminde nişasta serpip, bezeleri birer birer oklavayla aın. Bıçakla yufkaların kenarlarını kare olacak biçiminde kesin. Yufkadan artan hamurları ince ince kıyın. Kare biçimindeki yufkaların üzerine kıyılmış hamurları yayın. Bir kenarına ceviz serpin. Oklavayla sarıp hafif büzerek hamuru oklavadan çıkarın. 5 cin. aralıklarla kesin. Kesilen parçaları yan çevirerek tepsiye dizin. Düzgün görünmeleri için, üzerine küçük bir tepsiyle bastırın. Margarin ve tereyağını eritip, hamurların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında bembere-şene dek pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. şerbeti hazırlayın. Bunun için şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ilave edin. şerbet sıcakken saray sarmaların üzerine gezdirin. Dilerseniz ceviz yerine fıstık katarak da yapabilirsiniz.

[ML® Padiřah Sarması için tıklayın](#)