



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY SARMA

12 kişilik
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
4 su bardağı un
Nişasta
4 su bardağı dövülmüş ceviz
250 gram margarin
250 gram tereyağı
Şerbet için:
1 kg tozşeker
3 su bardağından biraz fazla su
1 çay kaşığı limon suyu

Yumurta, yağ, tuz, süt ve unu derin bir kapta karıştırın. İyice yoğurun. 12 saat bekletip, hamuru dinlendirin. Yumruk büyüklüğünde 4 adet beze koparın. Düz bir zemine nişasta serpip, bezeleri birer birer oklavayla açın. Bıçakla yufkanın kenarlarını kare olacak biçimde kesin. Yufkadan artan hamurları, ince ince kıyın. Kare biçimindeki yufkaların üzerine kıyılmış hamurları yayın. Bir kenarına ceviz serpin. Oklavaya sarıp, hafif büzerek, hamuru oklavadan çıkarın. 5 cm aralıklarla kesin. Kesilen parçaları yan çevirerek tepsiye dizin. Düzgün görünmeleri için üzerine küçük bir tepsiyi bastırın. Margarin ve tereyağını eritip, hamurların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Şerbeti hazırlayın. Bunun için, şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ilave edin. Şerbet sıcakken saray sarmaların üzerine gezdirin.

[ML® Saray Güzeli için tıklayın](#)