



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY SARMA

- 4 adet yufka
- 1 ay bardađı niřasta
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardađı su içi için:
- 2 ay bardađı kuru üzüm
- 1'er çay bardađı ceviz ve badem
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardađı řeker
- 1 adet yumurta akı

zm, badem ve cevizi ince kıyın, yumurta akıyla karıştırın. Tezgaha nişasta serpin. Yufkaları tezgaha yayıp üzerine su, sıvı yağ karışımı sürün. Cevizli harçtan bir kenarına yayıp rulo yapın. zerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin.