



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARAY SARMASI

MALZEMELER

1 Kg Baklavalik Un
500 gr Bugday Nisastasi
4 Adet Yumurta
5 Çay Kasigi Tuz
1,5 Su Bardagi Su
7 Su Bardagi Dövmüs Fistik
1 Kg Tereyađı
Serbet için:
8 Su Bardagi Seker
12 Su Bardagi Su

YAPILIŞI

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtaları bir buçuk su bardagi su ile yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklüğünde açin. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serperek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açin. Açtiginiz yufkanin üzerine dövmüs fistik serpin. Yufkayi oklavaya sararak, kenarlarindan büzün. Büzdüğünüz yufkayi tepsiye dizin. Keskin bir bıçak yardimiyla 3 cm'lik dilimler halinde kesin. Diger yufkalara da ayni islemi uygulayin. Erittiginiz tereyağını yufkaların üzerine dökün. Yağın fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltin. Önceden isitilmis orta isili firinda tatliyi 20 dakika pisirin. Serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu, seker iyice eriyene dek kaynatın ve sogutun. Sonra sıcak tatlinin üzerine dökün. Tatliyi soguttuktan sonra servis yapin.

[ML® Padişah Sarması için tıklayın](#)