



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAYLI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Yumurta 3 adet
Limon suyu 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Su 1 su bardağı
İç harcı için:
Susam 1 su bardağı
Ceviz 2 su bardağı
Şerbet için:
Toz şeker 4 su bardağı
Su 5 su bardağı
Limon suyu 1 çay kaşığı

Yoğurmak için bir kap içine yumurta, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve su karıştırılır. Un da kontrollü olarak eklenir ve hamur yoğrulur.

Hamur, mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır ve yuvarlanır. Hamurlar tek tek ince ince açılır.

Yufkalar zeytinyağı ile hafifçe yağlanır. İç harcı için susamlar az sıvı yağda kavrulur. İçine dövülen ceviz koyulur ve ocaktan alınır. Bu harçtan yufkanın üzerine bolca serilir. Yufka ortadan ikiye bölünür, ayrı ayrı rulo haline getirilir.

Yağlanan yuvarlak tepsiye birbirlerini çevreleyecek şekilde koyulur.

Tepsi dolunca üzeri hafifçe yağlanır ve önceden ısıtılan 180 derecelik fırında pişirilir. Şerbet için şeker ve su kaynatılır. Ocaktan inmesine yakın, limon suyu koyulur. Fırından çıkınca ılık şerbet dökülür.

