



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI SARMA (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.elele.com.tr>

5 su bardağı özlü baklavalık un
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı sıvıyağ (Hamura koymak için)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
İçi için:
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi veya fındık içi
Üzeri için:
1,5 paket margarin (375 gr)
5 su bardağı şeker
¼ limon
Açmak için:
2 su bardağı nişasta

Şekeri 5 su bardağı suyla ateşe koyun. Karıştırarak eritin. Kaynayınca limonu sıkın, kabuğunu da içine atın. Ocaktan alın. Tencereye un eleyin. Ortasını açarak, yumurta, sıvıyağ, limon suyu, tuz, kabartma tozu ve azar azar 1 bardak kadar ılık su ilave ederek ortadan daha sertçe bir hamur elde edin. İyice yoğurarak, 14-16 parçaya ayırın. Üzerini örterek dinlendirin. Hamurları birer birer, bolca nişastalayarak açılabilirdiği kadar ince açın. Üzerine dövülmüş ceviz içi serpin. Bir uçtan başlayarak biri ince, diğeri daha kalın iki oklavaya sarın. İki ucu ortaya doğru büzüp oklavalar arka arkaya çıkarılır. Kendi etrafında büzgülü olarak sarılıp 30-35 cm çapında bir tepsiye dizin. Eritilmiş margarini kaşıkla üzerine dökün. Ortadan düşük ısıda fırında, açık pembe ve gevrek olarak pişirin. Fırından çıkınca üzerine önceden hazırladığınız soğuk şurubu dökün.

