



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARMAL KURU PASTA

1 paket margarin  
3 adet yumurta  
Yarım su bardağı yoğurt  
4-5 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karbonat  
İçi için:  
Yarımdemet maydanoz  
3 dilim beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı çörek otu

1 adet yumurtanın sarısı daha sonra kullanılmak üzere ayrılır. Yumuşak margarinle ve diğer malzemelerle güzel bir hamur yapılır. Daha sonra elde edilen hamur 24 eşit parçaya ayrılır. Her biri elle çay tabağı kadar açılır. Yüzeylerine peynirli iç konur, rulo yapılır, rulo da kendi etrafında sarılır. Kuru pastalar pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine ayrılan yumurta sarısı sürülür ve çörek otu serpilir. 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.