



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEFTALİLİ HAMUR SARMASI

4 küçük şeftali (kaynar suya batırılıp, kabukları soyularak her biri ortadan 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)

1+1/4 su bardağı portakal suyu

1 çorba kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı yenibahar

2 çorba kaşığı şeker

4 çorba kaşığı kuru üzüm

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

3 çorba kaşığı şeker

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

3-4 çorba kaşığı çok soğuk su

1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı sütle iyice çırpılmış)

Büyük bir tencerede portakal suyu, limon suyu, yenibahar ve şekerini karıştırınız. Tencereyi ateşe oturtup, sürekli karıştırarak, şeker eriyinceye kadar pişiriniz. Şeftalileri (kesik tarafları aşağı gelecek biçimde) bir sıra halinde tencereye diziniz. Tencerenin kapağını kapatıp şeftalileri 3-5 dakika, keskin bir bıçakla kolayca batıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, şeftalilerin şerbet içinde soğumaları için, bir kenara bırakınız.

Şeftaliler soğurken hamuru hazırlamak için, orta boy bir kaseye unu ve tuzu eleyip içine 1 çorba kaşığı şeker karıştırınız. Tereyağı bıçakla ceviz büyüklüğünde parçalara kesip, unlu karışıma ekleyiniz. 3 çorba kaşığı çok soğuk su katıp, bıçakla, suyu hızla hamura karıştırınız. (Hamur yumru yumru olmalıdır; çok kuruyorsa 1 çorba kaşığı daha soğuk su ekleyebilirsiniz.)

Hamuru küçük bir top haline getirip, hafifçe unlanmış tezgaha koyunuz. Unlanmış bir merdaneyle hamuru dikdörtgen biçiminde açınız. Hamuru üçe katlayıp, açık taraflarını kendinize doğru çeviriniz. Yeniden dikdörtgen biçiminde açınız. Katlama ve açma işlemini 2 kez daha tekrarlayınız. (Gerektikçe tezgahı ve merdaneyi unlayınız.) Hamuru yeniden üçe katlayıp, alüminyum kağıda sararak, buzdolabında 30 dakika bekletiniz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (200° C) getirip, ısıtınız.

Hamuru buzdolabından alıp, ikiye ayırınız. Unlanmış tezgahta hamurun yarısını, 0,5 sm kalınlığında büyük bir daire biçiminde açınız. 7,5 cm çaplı yuvarlak hamur kesiciyle 8 yuvarlak kesiniz. Kalan hamuru aynı biçimde açarak, 10 cm'lik yuvarlak hamur kesiciyle gene 8 yuvarlak kesiniz (kalan hamur parçaları kullanılmayacaktır), bir kenara bırakınız.

Delikli kepçeyle şeftalileri şerbetten alıp, kağıt peçete üstünde kurutunuz. (Kalan şerbet kullanılmayacaktır.) 7,5 cm'lik hamur yuvarlaklarını tezgaha yerleştiriniz. Her yuvarlağın ortasına 1/2 çorba kaşığı kuru üzüm koyunuz.

Üzümlerin üstüne, kesilmiş tarafı alta gelecek biçimde, yarım şeftalileri yerleştiriniz. (Kuru üzümler yarım şeftalilerle örtülmelidir.) 10 cm'lik hamur yuvarlaklarıyla şeftalilerin üstünü örttükten sonra, kenarlarını kırıştırarak bitleştirip, yapıştırınız. Hazırladığınız yuvarlak sarmaları aralıklı olarak bir tepsiye diziniz. Bir fırçayla, sarmalara yumurta ve süt karışımını sürünüz. Kalan 2 çorba kaşığı şekerini üstlerine serpiniz. Tepsiyi fırının orta katına sürüp 20-25 dakika, sarmalar kabarıp pembeleşinceye kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, sarmaları tel ızgaraya çıkararak sıcak olarak ya da soğuttuktan sonra, servis ediniz.