



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER SARMA

1 su bardağı şeker
1 çay bardağı tahin
1 yumurta
1 çay kaşığı tarçın
2 çay bardağı cevizi
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı erimiş tereyağı
1 tatlı kaşığı karbonat
Aldığı kadar un

Öncelikle şekerin yarısını içi için ayırıp kıyılmış ceviz ve tahinle karıştırın. Daha sonra bir kabın içinde, yumurta, tarçın, şeker, yoğurt, tereyağı ve karbonatı yoğurun. Unlanmış zeminde açıp üzerine şekerli tahinli cevizli karışımı biraz sulandırıp sürün. Sarıp dilim dilim kesin ve tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirip ikram edin.