



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN SARMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1,5 Kahve Fincanı irmik
- 3 Çay Bardağı Fındık ezmesi
- 1 Paket vanilya
- 3 Çay Bardağı dövülmüş fındık
- 1 Paket kabartma tozu
- 2,5 Kahve Fincanı un
- 7 Adet yumurta
- 2 Çay Bardağı toz şeker

Yumurta ve şekerini beş dakika süre ile mikser kabı içinde iyice çırpın. Kabartma tozu, vanilya ve unu ilave ederek hepsini beraberce çırpmaya devam edin. İrmiki ilave ettikten sonra beş dakika süre ile çırpmaya devam edin. Daha sonra fırın tepsine yağlı kağıdı serin. Elde ettiğimiz bu harcı hemen tepsinin yarısını geçecek ve 1 cm kalınlığında olacak şekilde yayın. Spatula yardımıyla güzelce düzleştirin. 180 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika süresince pişirin. Fırından çıkardığınız kekin üstüne fındık ezmesinin yaklaşık yarısını dökerek yayın ve yaydıktan sonrada dövülmüş fındığın yaklaşık yarısını üzerine serpin. Keki kısa köşesinden başlamak suretiyle sararak rulo haline getirin. Yaptığınız ruloyu servis tabağına koyun. Üzerine fındık ezmesi sürerek, geriye kalan fındıkları serpiştirin. Bu şekilde sultan sarması servise hazır hale gelmiş olacaktır.
