



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI SARMA TATLI

Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı margarin
Yarım su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İçi için:
3 çorba kaşığı tarçın
1 su bardağı kıyılmış ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şerbeti hazırlayalım; soğusun. Şeker ve suyu kaynatıp limon suyunu ilave ediyoruz. Birkaç dakika daha kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz.

Derin bir kaba yoğurt, sıvıyağ, margarin, kabartma tozu, vanilya ve un döküp yoğuruyoruz, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Bu hamuru ikiye bölüp merdaneyle açıyoruz. Kıyılmış ceviz ve tarçın serpip rulo yapıyor ve bu ruloyu yaklaşık 1 cm kalınlığında kesiyoruz. Yağlanmış tepsiye dizip hafif kızarana dek fırında pişiriyoruz.

Soğumuş şerbeti ılık tatlıların üzerine dökerek tatlıların şerbeti çekmesini bekliyor ve öylece servis yapıyoruz.

