

Cevizli Uzumlu Sarma

Malzemeler

4 yumurta(birinin sarisi uzerine)

1 su b. seker

Yarim su bardagindan bir parmak fazla siviyağ

1 paket kabartma tozu

Alabildigi kadar un

Ici harci icin:

150 gr kuru uzum

300 gr iri dovulmus ceviz

Yarim su b. toz seker

1 corba k. tarcin

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurma kabina alip yogurun.Ele yapismayan yumusak bir hamur olmalidir.

Hamuru dort parcaya ayirin ve her bir parcasini yufkadan biraz kalin olacak sekilde acin.

Hamurladiginiz ic malzemeyi hamurun uzerine serpin ve rulo seklinde sarin.Uzerine yumurta sarisi surun ve sonra toz seker serpin. Bicakla yatay sekilde keserek yagli kagidin uzerine yerlestirin.

Onceden isitilmis 175 derece firinda uzeri pembelesinceye kadar pisirin.