



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

ERZURUM SARMASI



250 gr. tel kadayıf
5 Adet yumurta
1  ay bardağı süt
2 Su bardağı ceviz içi
Kızartmak için;
Sıvıyağ
 erbeti için;
2 Su bardağı su
2 Su bardağı toz  eker
Yarım tatlı kaşığı limon suyu

- # Öncelikle  erbet hazırlanır. Su ve  eker birlikte kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, birkaç dakika sonra ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Tel kadayıftan bir tutam alınır. (Yapışmamış olmasına dikkat edilir.) Yaklaşık ek büyüklüğündeki tutamın dar tarafına d v lm   ceviz konur. Sigara böreği yapar gibi sarılır.
- # Çukur bir kap içinde yumurta ve süt iyice çırpılır. Hazırlanan sarmalar içine batırılır, sıkılarak çıkarılır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, kızınca kısık ateşe alınır, hazırlanan sarmalar yağa atılır, pembe renkte kızarınca kağıt havluya çıkarılır.
- # Erzurum sarmaları fazla soğumadan, soğuk  erbete atılır. 20 - 25 dakika sonra  erbetten alınır. (Yaklaşık 20 adet)
- # Servis tabaklarına konur.

Not: Bu tatlı  erbeti fazla içine çekmez.