



## Roulée d'Erzurum

Erzurum Sarması



250 gr. fil Kadayif  
5 œufs  
1 tasse de lait  
2 tasses de noix  
Pour faire frire ;  
L'huile végétale  
Pour le sirop ;  
2 tasses d'eau  
2 tasses de sucre granulé  
½ cuillère à café de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre ensemble. Quand elle bouillit, rajoutez du jus de citron. Retirez du four après quelques minutes. Laissez refroidir.
- # Prenez une pincée de kadayif (Faites attention qu'ils ne soient pas collés) Mettez des noix battues sur la partie serré, puis roulez comme les muffins cigarettes.
- # Mélangez dans un bol creux, des œuf et du lait. Trempez les roulées dedans, puis serrez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, réglez à basse température. Placez les roulée dans l'huile, faites griller puis sortez sur une serviette pour absorber l'huile en trop.
- # Jetez les roulée sans trop refroidir, dans le sirop froid. Prenez du sirop après 20-25 minutes. (20 pièces environ)
- # Mettez dans les assiettes.

**N-B; Ce dessert n'absorbe pas le sirop énormément.**