PADİŞAH SARMASI

2 adet yumurta
4 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı sirke
1,5 çay bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
1 paket tereyağı (250 gr.)
Açmak İçin;
1 su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı un
İçi İçin;
2 su bardağı dövülmüş badem
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su kaynatılır. Biraz koyulaşınca limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Yoğurma kabına yumurta, süt, ayçiçek yağı, sirke ve ılık su konur, iyice karıştırılır.
Daha sonra tuz ve azar azar elenmiş un ilave edilir, orta sertlikte bir hamur yapılır, 20 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her parça nişasta – un karışımı bulunan zeminde, oklava yardımıyla olabildiğince ince ve büyük çapta açılır.
Açılan yufkanın yuvarlak kenarları kesilerek dikdörtgen şekli verilir. Çıkan parçalar hamurun üzerine konur. Yufkanın bütün yüzeyine yeteri kadar ince dövülmüş badem serpilir, 2 – 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı gezdirilir.
En son orta sıkılıkta bir rulo yapılır. Rulo bir parmak eninde kesilir, kesik kısım dikey olacak şekilde yağlanmış tepsiye sıkı sıkı dizilir. Kalan diğer 5 hamur parçasına da aynı işlemler uygulanır.
Padişah sarmasının üzerine artan erimiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.
Tatlı fırından çıkınca 3 dakika dinlendirilir ve üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Yaklaşık 4 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Tatlı yapımında kullanılan, tereyağı eritilirken üzerinde oluşan köpükler alınmalıdır. Aksi halde tatlının üzerine döküldüğünde pişme sırasında kararır ve tatlının görüntüsünü bozar.