ERZURUM SARMASI

250 gr. tel kadayıf
5 Adet yumurta
1 Çay bardağı süt
2 Su bardağı ceviz içi
Kızartmak için;
Sıvıyağ
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı su
2 Su bardağı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet hazırlanır. Su ve şeker 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 dövülmüş 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 şerbete atılır. 20 – 25 dakika sonra şerbetten alınır. (Yaklaşık 20 adet)
Servis tabaklarına konur.

Not: Bu tatlı şerbeti fazla içine çekmez.