BURMA BAKLAVA

1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Açmak için:
Nişasta
Üzeri için:
150 gr. tereyağı
İçi için:
Ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Birkaç danla limon suyu

Şerbeti için su ve şeker kaynarılır, birkaç damla limon suyu konarak ateş kapatılır, şerbet soğumaya bırakılır.
Hamur malzemesinden yumuşak bir hamur hazırlanır, biraz dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan mandalina kadar bezeler hazırlanarak nişasta yardımıyla yufkalar açılır, yufkaların üzerine çekilmiş ceviz yayılarak yufkalar artı şeklinde bıçakla kesilir.
Kesilen yufka parçaları geniş tarafından oklavaya sarılır. Biraz büzülerek oklavadan çekilir.
Büzülmüş yufkalar kendi etrafında döndürerek bir tepsiye dizilir. Üzerine ertilmiş tereyağı gezdirilir.
Tepsi 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Bir süre şerbet çektikten sonra üzeri fıstıkla süslenerek servis edilir.