



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BURMA ÇÖREK

### MALZEMELER

- 1/2 Paket Margarin
- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 3 Adet Yumurthanın Sarısı
- 1/2 Su Bardağı Süt
- 1 Çorba Kaşığı Bal
- 1 Paket Kabartma Tozu

### YAPILIŞI

1 Kg un, 2 çay kaşığı karbonat, tuz ve suyu derin bir kabın içinde yoğurup hamur haline getirin. Hamurdan küçük bezeler koparıp, oklavayla açın.

İlk açtığınız hamurun üzerine sıvı yağ ve dövülmüş ceviz serpin. Üzerine bir yufka daha koyun. Onun üzerine de malzemeleri ekleyin. En Üste bir yufka daha kapatın. Bu üç yufkayı rulo yapıp gül biçiminde kıvrın.

Yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Diğer yufkaları da aynı biçimde üst üste koyup ortadaki yufkanın etrafında dolayın. Üzerine 2 çorba kaşığı eritilmiş margarini serpip 1 adet yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML© Kekikli Burgu Çörek için tıklayın](#)

---