



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

1 paket hazır baklava yufkası
1 paket margarin
2 yemek kaşığı tepeleme tereyağı
7 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su

Margarini ve tereyağı eritiyoruz. 2 yufka alıyoruz aralarına erittiğimiz yağdan sürüyoruz. Üstüne ceviz serpiyoruz, oklavaya sararak sağdan soldan sıkıştırıp oklavayı çekiyoruz. Uçlarını sıkıştırıp üç parçaya bölüyoruz, tepsimize diziyoruz. Yufkalar bitinceye kadar aynı işleme devam ediyoruz. Kalan yağı kızdırıp kaşık yardımıyla tatlının üstüne döküyoruz. 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz. Soğumuş şerbeti sıcak tatlının üstüne döküyoruz. Şerbeti çekince servis yapabilirsiniz Afiyet olsun.

Not: Pişirme süreci fırın ayarına göre değişebiliyor, kontrollü olarak üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

