BURMA

Malzemeler:
1 kg. un
250 gr. nişasta
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
tuz
1 çay bardağı margarin ve sıvı yağ karışımı
1/2 kahve fincanı sirke
250 gr. dövülmüş ceviz
125 gr. tereyağı veya margarin
yarım su bardağı sıvı yağ
Şerbet (şerbet ılık olacak) için:
4 su bardağı şeker
3 bardak su
limon suyu

Yapılışı:
Un, yumurta, kabartma tozu, tuz, sirke, 1 çay bardağı margarin ve sıvı yağ karışım su ilavesiyle hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılıp oklavayla nişasta yardımıyla ince olarak açılır. Yufkaların her yanma ceviz serpilir. Yufkayı oklavaya dolayarak iki yanından sıkıştırarak büzülür. Oklavayı çekerek çıkarıp tepsiye büzgülü olarak yerleştirilir. Hepsi bitince margarin veya tereyağı sıvı yağla birlikte iyice kızdırılır ve burmaların üzerine dökülür. Yarım saat beklettikten sonra fırına sürülür. Kızarınca soğumaya bırakılır, ılık şerbet dökülür.

ML® Çikolatalı Baklava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:51374 • adı:BURMA • gönderen:krm • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:48