BURMA TATLI

1.5 su bardağı eritilmiş margarin
7.5 su bardağı un
1 yumurta
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
3 su bardağı çekilmiş fındık
4 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Bir tutam tuz
Şurubu için:
4 su bardağı su
6 su bardağı tozşeker
Yarım limon suyu

Una yumurta, süt, sıvıyağ ve bir tutam tuz ekleyip yoğurun. Hamuru 15 eşit parçaya bölün. Herbirini yuvarlayıp oklava ile ince yufka şeklinde açın.
Çekilmiş ceviz içi ve fındığı harmanlayın. Her yufkanın bir kenarına cevizli karışımı serpip yufkayı oklavaya sarın. Elinizle iki ucundan ortasına doğru toplayarak büzün. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış tepsiye sarmal olarak yerleştirin. margarini burmaların üzerine fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar 20 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğumaya bırakın.
Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Şurup kıvamını alınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Soğuk burmaların üzerine şurubu sıcak olarak dökün ve soğumaya bırakın. Şurubunu iyice çektikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 04.03.2017

© lezzetler.com tarif no:65786 • adı:Burma Tatlı • gönderen:Balbaba • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:10