BURMA TATLISI

500 gr. Un
1/2 Limon suyu
2 adat Yumurta sarısı
10 gr. Tuz
50 gr. Tozşeker
275 gr. Su
400 gr. Margarin
30 gr. Sıvıyağ
250 gr. Çekilmiş fındık
Şurubu:
500 gr. Toz şeker
350 gr. Su
1/2Limon. (birlikte kaynatılır)

Un elenip, ortası havuz gibi açılır. Ortasına sıvıyağ, şeker, tuz ve yumurta sarısını birbirine yedirip yıkatılır.Su da ilave edilerek yoğrulur. Hazırlanan hamurun ütü bıçakla çarpı atılarak, üzerine nemli bez konup 20 dk. dinlendirilir. Hamur açılıp, içine margarin konup dürülür, 1-2 cm. kalınlığında açılıp katlanır. Bu işlem 2 defa tekrarlanır, hamur 30 dk. daha dinlendirilir. Sonra merdane ile 1-2 cm. kalınlığında açılıp, 5x15 cm. ebatlarında kesilir, çırpılmış yumurta ve fındığı bulanıp, iki ucundan tutularak kıvrılır. Bir tepsiye dizilerek 25 dk. pişirilip, şurubu verilir.

© lezzetler.com tarif no:1100 • adı:Burma Tatlısı • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:55