



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TATLISI

Emine Beder

1/2 su bardağı erimiş margarin veya tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı ılık süt
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
100 gr. ceviz (iri dövülmüş)
Şerbeti için;
3,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba, eritip ııttığımız margarini, sıvı yağı, ılık sütü ve kabartma tozunu ekleyerek çırpma teliyle karıştırılır. Elenmiş unu ekleyerek özlü bir hamur yoğu-ralım. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım. Hamura, elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıltarak elips bir şekil verelim. Hamurun orta kısmına uzunca iri dövülmüş ceviz koyalım. Hamur kenarlarına bıçak yardımıyla üçer dörder kesik yapalım. Hamur kanatlarını birbirinin üzerine çapraz şekilde birleştirerek kapatalım. Hamurları 190°C ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Tatlıları fırından alır almaz üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.