



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TATLISI

Un (2 bardak)
Şeker (1,5 bardak)
Su (2 bardak)
Karbonat (1 paket)
Limon (çeyrek dilim)
Sıvıyağ (2 bardak)

Bir tencerenin içine 1.5 bardak şeker ve 1 bardak soğuk su koyun, içine çeyrek limon dilimi ekleyerek ocağın üzerine alın ve 5 dakika kaynatarak şerbeti hazırlayın.

Boş bir kabın içine 2 bardak un, 1 bardak su ve 1 paket karbonat koyarak elinizle yoğurun. Hamurun kıvamını ayarlamak için üzerine bir iki kaşık daha un serpererek yoğurmaya devam edin.

Hamurunuzu tezgahın üzerine alarak yuvarlak bir forma getirin, üzerine bir kaç tutam un serpin ve temiz bir bezle üzerini örterek 10 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru merdane yardımıyla yaklaşık bir yufka boyutlarında açın. Hamuru 1 cm genişliğinde, uzun ince şeritler halinde kesin.

Bir tavanın içinde 2 su bardağı yağ kızdırın. Isınan yağın içine uzun şeritler halinde kestiğiniz hamuru bir çatal yardımı ile içe doğru yuvarlak bir şekilde burarak yerleştir.

Altın sarısı renk alan hamurlarınızı kızgın yağdan çıkartarak önceden hazırladığınız sıcak şerbetin içine batırın ve bir servis tabağına alarak servise hazır hale getirin.in. Aynı işlemi tüm şeritlere uygulayarak kızartın.