



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SARAY BURMA

Malzemeler

- 1 yumurta
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 fincan yoğurt
- 2 bardak dövülmüş ceviz
- 1 bardak toz şeker
- 1 kâse sıvı yağ
- 2 kaşık sirke
- alabildiği kadar un
- 1 fiske tuz.

Yapılışı

Yumurta, yoğurt, süt, sıvı yağ tuz, sirke karıştırılır. Alabildiği kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. 90 gr.'lık bezelere ayrılır (avuç içine sığacak kadar). Bezeler ıslak bez örtülerek 20 dk bekletilir. Diğer yandan dövülmüş ceviz toz şeker ile karıştırılıp iç hazırlanır. Bezeler unun içine 1 avuç nişasta katılarak hazırlanan karışım ile ince olarak açılır. Üzerine 2 kaşık yağ gezdirilir. Bir ucu yarıya kadar katlanır. Diğer ucu da yarıya kadar katlanır. Üzerine bolca ceviz serpilip gevşek olarak sarılır. Tepsiyeye kol böreği gibi döşenir. Üzerine fırça ile sıvı yağ sürülüp fırında kızartılır.
