FINDIKLI BURMA TATLISI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 yumurta
1 yemek kaşığı tere yağ
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 tatlı kaşığı sirke
1 kahve fincan su
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
alabildiği kadar un
İç malzemesi:
2,5 su bardağı kavrulmuş ve çekilmiş fındık
Açmak için:
1 kg. nişasta
Üzeri için:
250 gr. tereyağ veya margarin
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
½ limon

Bir kabın içinde önce yumurta,zeytin yağı, yoğurt, sirke ve su karıştırılır. Karıştırıldıktan sonra içine yavaş yavaş un ilave edilir. Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz ve karbonatını ardından tere yağını ilave ederiz. Hamur kulak memesi kıvamına getirdikten sonra yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanır. Hazırlanan bezeler nişasta yardımıyla açılır. Sofra büyüklüğüne gelen yufkalar ortadan ikiye kesilir. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirerek oklavaya dolanır. Dolanan hamur, oklava üzerinde iki elimizle bir araya getirilerek burulur. Burma işlemi tamamlandıktan sonra, oklavayı çekeriz. Hamurdan küçük parçalar halinde keseriz ve fırın tepsisine düzgün bir şekilde yerleştiririz. Üzerine arzuya göre yarım paket erimiş margarin veya tereyağ gezdirerek dökülür. Kızdırılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir.
Tatlı soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde burmanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.