



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGU TATLI

250 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı kakao
2 Yemek Kaşığı yoğurt
2 Dilim limon
4 Su Bardağı su
2 Yemek Kaşığı süt
4 Su Bardağı şeker
2 Su Bardağı irmik
1 Paket vanilya
2 Su Bardağı un
2 Adet yumurta

Serbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. Hamuru yoğurun civik olursa yarım bardak daha un ve irmik ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Hamuru yarım saat dinlendirin ve ikiye bölün. Yarisına sütü ve kakaoyu katıp tekrar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp silindirik şekilde yuvarlayın. Bir kakaolu ve bir sade şekilde birbirine burgu şeklinde sarı. İster yuvarlak şekil verin isterseniz uzun bırakın. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizin ve 180 derecede pisirin. Sıcak tatliya soğuk serbeti dökün üstüne baska bir tepsi kapatın. Arada sırada dikkatlice çevirip serbeti çekmesini sağlayın