



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BAKLAVA

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 ay kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu
Alabildięi kadar un
Amak için:
Nişasta
zeri için:
150 gr. tereyaęı
İçi için:
Ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Birkaç danla limon suyu

Şerbeti için su ve şeker kaynarılır, birkaç damla limon suyu konarak ateş kapatılır, şerbet soğumaya bırakılır. Hamur malzemesinden yumuşak bir hamur hazırlanır, biraz dinlendirilir. Dinlenen hamurdan mandalina kadar bezeler hazırlanarak nişasta yardımıyla yufkalar açılır, yufkaların üzerine çekilmiş ceviz yayılarak yufkalar artı şeklinde bıçakla kesilir. Kesilen yufka parçaları geniş tarafından oklavaya sarılır. Biraz büzülerek oklavadan çekilir. Büzülmüş yufkalar kendi etrafında döndürerek bir tepsiye dizilir. zerine ertilmiş tereyağı gezdirilir. Tepsi 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Bir süre şerbet çektikten sonra üzeri fıstıkla süslenerek servis edilir.

