



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BAKLAVA

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı ceviz içi
3 adet yumurta
½ kg kadayıf
1 su bardağı süt
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
Şerbet için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker ve suyu karıştırın, kaynayıncaya limon suyunu ekleyin. Süt ve yumurtayı çukur bir kasede iyice çirpın. Kadayıftan avcunuzu kaplayacak kadar parçalar kopartın ve ceviz içini ortasına koyun. Elinizle yuvarlayarak, dolma şeklinde sarın. Ayrı bir tencerede yağı kızdırın. Hazırladığınız kadayıf dolmalarını çirpılmış sütlü yumurtaya batırın, ardından kızgın yağda kızartın. Kızaran kadayıfları, soğumuş şerbete atın. Şerbetini çeken kadayıfları servis tabağına alın. Ceviz serpererek servis yapın.

