



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TATLISI (BAKLAVA YUFKASI)

12 adet baklavalık yufka
Yarım paket eritilmiş tereyağı
1 kase dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Çeyrek limon suyu

Önce şerbeti için malzemeleri tencereye koyup kaynamaya bırakın.
Tereyağını eritin.
Tek yaprak yufka alın, fırça ile tereyağından sürün.
Her yerine dövülmüş ceviz serpip ince oklava yardımı ile rulo yapın.
İki elinizle sıkıştırarak büzülmesini sağlayın.
Oklavayı yavaşça çıkarırken tepsiye yerleştirin.
Yufkalar biteñe kadar aynı işleme devam edin.
Kalan tereyağını tatlının üzerinde gezdirip kızarana kadar fırında pişirin.
İlk sıcaklığı geçen tatluya ılınan şerbeti gezdirin.

