



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TATLISI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

1 Yumurta
1 Çay Bardağı Süt
2 kaşık yoğurt
350 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı sirke
1 tutam tuz
250 gr nişasta
500 gr şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
50 gr şam fıstığı
500 gr ceviz

Bütün malzemeler karıştırılıp, kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Küçük bezeler ayrılıp, mısır nişastası ve un karışımı ile yufkalar açılır. Yufkanın içerisine bolca ceviz serilip, oklavaya sarılarak burulup, tepsiye dizilir. Hamurun tamamı bu şekilde açılıp, tepsiye yerleştirilir. Bir gün bekletilip, 300 gram tereyağı ile 1 çay bardağı sıvı yağ eritilip sıcak sıcak burmaların üzerine gezdirilip fırına verilir. Fırından çıktıktan sonra daha önce hazırlanıp soğutulmuş şerbet burmaların üzerine dökülür. Üzerine şam fıstığı dökülerek servise sunulur.

