



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BURMA TATLISI (KİLİS)

Kilis Valiliği

Malzemesi:

2 kg un

1, 5 kg irmik

2 kg sıvı yağ

ceviz büyüklüğünde maya

Şerbeti için:

2 kg şeker

2 lt su

Özel yapılmış kalın huni biçimindeki döküm aleti.

Yapılışı:

Ceviz büyüklüğündeki maya 2 lt ılık su ile karıştırılır. Üzerine 1, 5 kg irmiği koyduktan sonra hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Bu hamur üzerine 2 kg un aktarılıp beraber yoğrulur. Mayalanması için bekletilir (15-20 dakika). Daha sonra kalın huni biçimindeki bir aletle şekil verilerek kızgın yağ üzerine döküm yapılır. Koyu pembe rengini alınca yağdan çıkartılarak ılık şeker şerbetine batırılır. Daha sonra çıkartılıp sıcak servis yapılır.

---