



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BURMA TATLISI

5 su bardağı un  
3 adet yumurta  
1 ay bardağı ayçiçek yağı  
1 ay bardağı süt  
3 yemek kağığı yoğurdu  
1 ay kağığı tuz  
250 gr margarin,  
3 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi  
Amak için:  
Nişasta  
Un  
şurubu için:  
4 su bardağı tozşeker  
5 su bardağı su  
1 yemek kağığı limonsuyu

Unu derin bir karıştırma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi aın.  
Havuza yumurtaları kırın. Ayçiçek yağını, sütü, yoğurdu ekleyin.  
Su ilave ederek, kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun.  
zerine bir bez örtüp 20 dakika dinlendirin.  
Uygun büyüklükte parçalar koparın ve mümkün olduğunca ince aın.  
Açtığınız yufkayı ortadan ikiye kesin.  
Kestiğiniz hamurun üzerine ceviz içi serpin.  
Ceviz içi serpilmiş yufkayı oklavaya sarın.  
Oklavaya sarılı yufkayı iki yanından bastırarak bzn.  
Bzdğnz yufkayı dikkatlice oklavadan çıkarın.  
Bu işlemi diğer yufkalara da uygulayın.  
Tatlıları birbirine yakın olacak şekilde, önceden yağladığınız tepsiye dizin.  
160-170 derecede tatlıların üzeri kızarıncaya kadar pişirin.  
şekeri ve suyu bir pencerede karıştırın.  
şerbet kıvama gelince içine limon suyunu ekleyin.  
Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Soğumaya bırakın.  
Burma tatlısını fırından çıkarın.  
3-4 kepçe şerbeti burma tatlısının üzerinde gezdirin.  
5 dakika bekleyin.  
Kalan şurubu yavaş tepsinin üzerine dökün.  
şerbeti iyice çekmesi ve soğuması için tatlıyı 1-2 saat bekletin.

