



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BURMA TATLISI

Şurubu için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

3 damla limon suyu

Hamuru için:

15 hazır baklava yufkası

Yarım tavuk göğüs eti

2 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı kuru üzüm

1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi

Yarım çay bardağı toz şeker

250 gr. (1 paket) margarin

Tavuk etini haşlayıp süzün ve tel tel ayırın. Ceviz, üzüm, tarçın ve tozşekeri ilave ederek karıştırın.

Bir kaptaki su ile tozşekeri kaynatıp şurubu hazırlayın. Limon suyu ekleyip soğumaya bırakın.

Yufkaları tezgaha sererek eritilmiş margarinle yağlayın. Her birinin uç kısmına hazırladığınız harçtan ekleyip oklavaya sarın ve büzerek yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine kalan yağı sürün. Sıcak fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökün.

Şurubunu çekip soğuyunca tatlınız servise hazırdır.