



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TATLI

3 yumurta
3 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tutam tuz
İçi için:
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamuru yoğurmak için yumurtaları bir kabın içine kırın. Üzerine sütü dökün ve unu yavaşça ilave edin. Bu arada karbonat ve tuzu da içine eklemeyi unutmayın. Hamur yumuşak bir kıvam alınca dinlendirin. Daha sonra iki büyük yufka açın. Üzerlerine erimiş tereyağını sürüp kıyılmış ceviz serpin. Şekeri ve tarçını da son olarak serpip oklava yardımıyla hamuru rulo yapın. Yani oklavaya sarın. Sonra hamuru oklavadan çıkartırken hafifçe büzdürün, yuvarlak tepsiye uc uca sararak yerleştirin. 200 derecede üzeri kızarıncaya dek pişirin. Daha sonra şerbetini hazırlayıp soğutun. Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk şerbet dökün.



Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 24.05.2020