



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BURMA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

6 baklava yufkası
150 gr eritilmiş tereyağı
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbet için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Şeker, su ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın. Kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Soğumaya bırakın. Üç yufkayı aralarına yağ sürerek üst üste dizin. Üzerine ceviz serpiştirin ve yufkaları oklavaya sarın. Daha sonra iki kenarından ortaya doğru iterek büzüştürün ve yağlamış tepsiye alın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yağ sürüp 190 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumuş şerbeti üzerlerine gezdirerek dökün. 1 saat dinlendirin. Dilimleyip üzerine ceviz serpiştirerek servis yapın.

