



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BURMA TATLISI

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yumurta

1 çay bardağı su

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tutam tuz

Açmak için:

1 su bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

İç malzeme:

2 - 2,5 su bardağı öğütülmüş ceviz

Üzeri için:

125 g tereyağı

Kalıp:

Dikdörtgen fırın tepsisi (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine yumurta, su, süt, sıvı yağ ve tuzu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 30 dakika dinlendirin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her parçayı top şeklinde yuvarlayın ve üzerini kapatın. Nişasta serptiğiniz tezgah üzerinde bir top hamuru oklava ile kare şeklinde çok ince açın. Açtığınız yufkanın 4 kenarından bıçak ile birer cm genişliğinde keserek kenarları düzeltin. Kenarlardan çıkan hamurları yufkanın üzerine serin. Yufkanın yarısına kadar ceviz serpin. Ceviz serptiğiniz yerden başlayarak yufkayı oklavaya çok sıkı olamayacak şekilde sarın. Sardığınız yufkayı eliniz ile oklavanın iki ucundan tutarak ortaya doğru toplayarak büzün. Oklavayı kenardan çekerek büzdüğünüz yufkanın içinden çıkarın. Yufkayı bozmadan pişirme kalıbına yerleştirin ve üzerini kapatın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp kalıbın içine yan yana yerleştirin.

Kalıptaki hamuru bıçak ile istenilen ölçülerde keserek dilimleyin. Tereyağını kısık ateşte eritin. Dibe çöken sütlü beyaz kısmı almadan eriyen tereyağını kaşık ile hamurun her tarafına dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Soğutup servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169788 • adı:Cevizli Burma Tatlısı • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:18