



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BURMA TATLISI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Hamuru için;
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı karbonat
250 gr tereyağı (malzemenin üzeri için)
Tuz
Un
Fındık
Şerbeti için;
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Öncelikle yumurta, zeytinyağı, yoğurt, sirke ve su bir kaptaki karıştırılır. İçine yavaş yavaş un ilave edilir. Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz, kabartma tozu ve tereyağı ilave edilir, kulak memesi kıvamına getirilene kadar yoğurup yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler oluşturulur. Oluşturulan bezeler nişasta yardımı ile açılır. Sofra büyüklüğüne getirilen hamurlar ortadan ikiye kesilir. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirilir ve oklavaya dolanır. Dolanan hamur oklava üzerinde iki elle bir araya sıkıştırılıp burulur. İşlem tamamlandıktan sonra yağlanmış tepsiye dıştan içe doğru dizilir, üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve 180 derecede ısıtılmış fırında kızartılır. Kızaran tatlı soğumaya bırakılır. Diğer yandan toz şeker, su ve limondan hazırlanan şerbet de ılık olarak tatlının üzerine gezdirilir (Tatlı sıcak olursa şerbet soğutulur tatlının üzerine gezdirilir). Daha sonra servis edilir.



