



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BURMALI TATLISI (GİRESUN)

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Bir kabin içinde önce yumurta, zeytinyağı, yoğurt, sirke ve su karıştırılır, içine yavaş yavaş un ilave edilir.

Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz ve karbonatını ardından tereyağını ilave ederiz.

Hazırlanan bezeler nişasta yardımıyla açılır.

Sofra büyüklüğüne gelen yufkalar ortadan ikiye kesilir.

Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirerek oklavaya dolanır.

Dolan hamur, oklava üzerinde iki elimizle bir araya getirilerek burulur.

Burma işlemi tamamlandıktan sonra, oklavayı çekeriz.

Üzerine yarım paket tereyağ gezdirerek dökülüp pembeleşinceye kadar pişirilir.

Tatlı soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde burmanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.