



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞIBURMA

Eyüp Sevinç

500 Gr. Beyaz Un
2 Adet Yumurta
15 Gr. Eritilmiş Tereyağ
100 Ml. Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Suda eritilmiş Tuz
200 Ml. Su
200 Gr. Buğday Nişastası
300 Gr. Ceviz
30 Gr. Pudra Şekeri
800 Gr. Toz Şeker
400 Ml. Su
1 Tatlı Kaşığı Limon Tuzu

Unu tezgaha eleyip ortasını açalım. Çırpılmış yumurtayı, tereyağını ve zeytinyağını unun ortasına koyup, karıştırarak hamur yapalım. Tuzlu suyu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edelim. Pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğuralım. 15 dakika temiz bir bez altında dinlendirelim. 3 kez daha yoğurup tekrar dinlendirelim. Cevizleri mutfak robotundan geçirelim. Şekeri ve suyu ekleyip iyice karıştıralım. Hamuru 30 cm uzunluğunda silindir şeklinde yuvarlayalım ve 10 bezeye bölüp 15 dakika daha dinlendirelim. Hamur açma tezgahının üzerine bolca nişasta serpelim. Her bezeyi 20 cm büyüklüğünde merdane ile açalım ve üst üste koyarak 10 dakika dinlendirelim. Her hamuru ince yufka şeklinde (30-40 cm) oklava ile nişasta serpererek açalım. Fırını 200 derece ısıtalım. Açılan ilk yufkayı fırçayla yağlayalım, ikinci yufkayı üzerine serelim. Yufkanın yarısına cevizli içten serpelim. Yufkaları oklavaya sıkı sıkı sarıp ve iki ucundan sıkıp ortaya iterek büzelim. Büzülmüş yufkayı oklavadan çekip 3'e bölelim. 40cm'lik yağlanmış tepsiye baklavaları dizelim. Erimiş tereyağını baklava hamurlarının üzerine hepsini ıslatacak şekilde bolca dökelim. Tepsiyi fırına koyup baklava kızarıncaya kadar pişirelim. Şeker, limon tuzu ve suyla şurubu hazırlayalım. Sıcak şurubu soğumuş sarığiburmanın üzerine her tarafına yedirerek yavaşça dökelim. Birkaç saat sonra baklava şurubunu çektikten sonra servis edelim.

