



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## GÜL BURMA (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hazırlanan baklava hamurunun üzerine ıslak bez örtülüp yarım saat dinlendirilir. Yumurta şeklinde parçalar alınıp üzerine nişasta serpilerek yufka şeklinde açılır. Açılan yufkalar bir bez üzerinde hafif kurumaya bırakılır. Daha sonra paralel kesilip içine ceviz konularak gül şeklini alacak şekilde burularak yağlanmış tepsiye dizilir. Bu şekilde kuruması için bir gün bekletilir. Üzerine kızartılmış yağ dökülüp fırında kızartılır. Hazırlanan şerbet sıcak olarak dökülür.

[ML® Burma Börek için tıklayın](#)

---