



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ SARIĞI BURMA

Necip Usta

10 adet 50 santim çapında hazırlanmış baklava yufkası

500 gr. süzme yağ (el dayanır hararete)

Harcı:

250 gr. hindistancevizi

1 kahve fincanı pudra şekeri

1/2 kahve fincanı su

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatılarak hazırlanır.

İçi için hindistancevizi, pudra şekeri ve su beraberce karıştırılarak hazır edilir.

Baklava hamurunu hazırlayıp açınız. 10 yufka olarak oklavaya sarıp yufkanın bir tanesini mermerin üzerine açınız.

Yufkanın dört ucunu bohça katlar gibi yufkanın üzerine katlayınız, yufka şimdi aynen dört köşe bir zarf şeklinde olmalıdır.

Katlanmış yufkanın bir ucundan boydan boya çubuğu koyarak yufkanın ucunu çubuğun üzerinden önüne üç dört santim taşıyarak kapatınız ve yufkayla kapalı çubuğun tam önüne boydan boya fıstığı kalem gibi çekip çubukla beraber sıkıştırmadan sarınız ve hamuru iki ucundan sıkıp ortaya doğru iterek büzünüz.

Yuvarlak tırtıl olmuş yufkayı tepsinin uzunluğuna boydan boya çubuktan çekiniz, kısa gelirse azaltınız uzun gelirse büzünüz, diğerlerini de aynı şekilde sarıp yerleştirdikten sonra 10'ar santim uzunluğunda kesip yağın ilâve ederek pişiriniz ve yağın süzüp şurubunu kaynar olarak döküp soğuyunca servis ediniz.