



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY SARIĞI BURMA

Baklavalık 1 yufkayı yağ serpererek hamur tahtasında geriniz. Dövmüş fındık ya da fıstık ya da badem serpiniz. Kenarına iki oklavayı yanyana koyarak sıkıca sarınız. Oklavayı birer birer çekip çıkarınız. Sarılan yufkaların ucundan tutup ip gibi, fakat gevşekçe bütükten sonra tepsiye çörekleyiniz. Tepsi dolana kadar bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayınız. Tepsini üzerine kızgın yağ haşlayıp fırına sürerek, pişiriniz. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti gezdiriniz.

---