SARAY BURMA

2 adet yumurta
1 çay kaşığı sıvıyağ,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 su bardağı süt,
4 su bardağı un,
nişasta,
4 su bardağı dövülmüş ceviz,
250 gr. margarin,
250 gr. tereyağı.
Şerbeti için:
3 su bardağından biraz fazla su,
1 kg. tozşeker,
1 çay kaşığı limon suyu.

Yumurta, sıvıyağ, tuz, süt ve unu derin bir kapta karıştırın, iyice yogurun. 12 saat bekletip hamuru dinlendirin. Yumruk büyüklüğünde 4 adet beze koparın. Düz bir zeminde nişasta serpip, bezeleri birer birer oklavayla açın. Bıçakla yufkaların kenarlarını kare olacak biçiminde kesin. Yufkadan artan hamurları ince ince kıyın. Kare biçimindeki yufkaların üzerine kıyılmış hamurları yayın. Bir kenarına ceviz serpin. Oklavayla sarıp hafif büzerek hamuru oklavadan çıkarın. 5 cin. aralıklarla kesin. Kesilen parçaları yan çevirerek tepsiye dizin. Düzgün görünmeleri için, üzerine küçük bir tepsiyle bastırın. Margarin ve tereyağını eritip, hamurların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında bembele-şene dek pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Şerbeti hazırlayın. Bunun için şeker ve suyu kaynatın.
Limon suyunu ilave edin. Şerbet sıcakken saray sarmaların üzerine gezdirin. Dilerseniz ceviz yerine fıstık katarak da yapabilirsiniz.

ML® Padişah Sarması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15979 • adı:Saray Burma • gönderen:bahar07 • indirme tarihi:07.05.2024 - 17:21