



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARGILI BURMA (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. ceviz
5 yumurta
1 kg. un
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt
Yarım kg. nişasta
1 kg. margarin

Hamurun hazırlanacağı geniş bir kaba yumurtalar kırılır. İçerisinde zeytinyağı ve yoğurt da karıştırılıp iyice çırpılır. Çırpma sırasında karbonatı da atılır. İyice karışması sağlandıktan sonra ununu yavaş yavaş dökerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar hamuru yoğurarak 1 saat kadar dinlenmesi beklenir. Ceviz büyüklüğünde hamur alınır, tülbent inceliğinde yufka açılır. Yağlanmış bir tepsiye açılan yufkalar içerisine bol miktarda ceviz serpilerek oklavaya sarılır. Oklavanın her iki tarafından elle ittirerek sarılı durumdaki yufkanın büzülmesi sağlanır. Oklavaya yapışmadan tepsinin içine boru şekline gelmiş cevizli yufkalar bırakılır. Tepsi bu şekilde hazırlandıktan sonra üzerine yanmış yağ dökülür. Tepsiye hazırlanan ve yağı dökülen sargılı burma fırında kızartılır. Kızartma işi bittikten sonra daha önce hazırlanmış şeker şerbeti tepsiye ılıkça dökülür.

[ML® Sargılı Burma için tıklayın](#)

