



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI BURMA (ERZİNCAN)

Hamuru:

- 1 ay bardađı süt
 - 1 ay bardağı sıvı yağ
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 yemek kaşığı sirke
 - 1 yumurta
 - 1 paket margarin
 - 9 avuç dolusu un
 - Bir miktar ılık su
 - Bir fiske tuz
 - Niřasta
- řerbeti:
- 4 su bardađı toz řeker
 - 2,5 su bardađı su
 - ¼ limon suyu

Hamur yoğrulur. Dinlendirilir mandalina iriliğinde bezelere ayrılır. Oklava ile hamurlar, nişasta yardımı ile olabildiğince ince açılır. Yufka büyüklüğüne gelince ortadan ikiye kesilir. Oklavaya hamur sarılır. Sarma işlemi bitince oklavadayken hamur büzülür ve dikkatlice oklava çekilir. er parmak genişliğinde, bıçakla dikkatlice kesilir. Tepsiye, dış kenarından başlayarak yan yana dizilir. Bu işlem bezeler bitene dek tekrarlanır. Diđer bir tarafta margarin ve sıvı yağ birlikte kızdırılarak tepsideki hamurun her yerine kaşıkla dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızartılır. Fırından ıkartılınca 1-2 dk. soğutulur. İlinınca şerbeti verilir.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 20.06.2024