



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI BURMA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Süt
Yarım Su Bardağı Sıvı Yağ
1 Çorba Kaşığı Sirke
1 Yumurta
1 Fiske Tuz
Un
İç Malzemesi İçin:
Ceviz
Şerbeti İçin:
2,5 kg Toz Şeker
2 Litre Su
Yarım Limon
Üzeri İçin:
Sıvı Yağ

Şeker ve su kaynatılarak şerbeti hazırlanır. Ocaktan alınmasına yakın içine limon suyu sıkılır. Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz karıştırılarak içerisine aldığı kadar un eklenir ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamurdan küçük bezeler yapılır ve yumuşak kalması için bir poşet arasına konulur. Hazırlanan bezeler unlanarak tek tek yufka halinde ince bir şekilde açılır. Açılan her yufkanın içine dövülmüş ceviz döşenerek, oklavayla rulo halinde sarılır. Oklava arasından çekilmeden, her iki tarafından buruşturulur ve oklava çekilir. Tahta üzerinde 5 cm ya da isteğe göre daha küçük kesilerek tepiye dizilir. Üzerine kepçe ile yağ dökülerek önceden ısıtılmış fırında veya mahalle fırınında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Soğuduktan sonra ılık şerbeti üzerine dökülür. Şerbet içine alınca servis yapılır.

Not: Diğer adı da "Oklava Çekmesidir".

