



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI BURMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 su bardađı su
1 tutam tuz
5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı karbonat
İç harcı için:
1 su bardađı ceviz içi (ince çekilmiř)
1/4 çay bardađı řeker
100 ml. eritilmiř tereyađı
zeri için:
100 gram tereyađı
řerbeti için:
4 su bardađı řeker
5 su bardađı su
2-3 damla limon suyu

řerbet için; su ve řekeri bir araya getirin.

İçine limon suyunu da ekleyin.

şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.

Ardından soğumaya bırakın.

Derin bir kaseye yumurta ve yođurdu ekleyin.

Ardından sütü, sıvı yağı, suyu ve sirkeyi de ekleyin.

Kuru malzemeleri de ekledikten sonra ele yapıřmayan, yumuřak bir hamur yođurun. 15-20 dakika hamuru dinlendirin.

Hamuru istediđiniz incelik ve tepsi boyutunuza göre 3 ila 5 parçaya bölün ve merdane ile amaya bařlayın.

Açtığınız yufkanın üzerine tereyağı sürün.

şeker ve kırılmış cevizden ekleyin.

Yufkayı oklavaya sarın ve iki ucundan büzerek sıkıştırın.

Fırın kabına tatlıları alın.

zerine eritilmiş tereyağını ekleyin.

170 dereceye ayarlı, önceden alt-üst ısıtılmış fırının orta rafında 45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:178675 • adı:Sarı Burma • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 05:42