



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SARI BURMA

Hamur için;
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Yaklaşık 5 su bardağı un
Hamuru açmak için;
1 su bardağı nişasta
İç harcı için;
6 yemek kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı tozşeker
Şurup için;
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
2 çay kaşığı limon suyu
Üzeri için;
250 gr tereyağı

Şurubu hazırlamak için; su ve tozşekeri tencereye aktarıp yüksek ısıli ateşte, şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şurubu, koyulaşması için kısık ateşte, 10 dakika daha kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve soğumasını bekleyin.

Yumurta, yoğurt, su, sıvıyağ, karbonat ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp elinizle karıştırın. Unu azar azar ekleyip pütürsüz ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru eşit büyüklükte 10 parçaya ayırın. Üzerlerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika bekletin.

İç harcını hazırlamak için; sıvıyağı küçük bir tavaya koyup orta ısıli ateşin üzerine oturtun. Hemen unu ekleyip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Ocaktan alıp soğutun. Ceviz ve tozşekeri kattıktan sonra bir kenarda bekletin.

Bezelerden birini, üzerine nişasta serip oklava yardımıyla hazır yufka büyüklüğünde ve incecik açın. Üzerine 1 yemek kaşığı şekerli cevizli karışım serpiştirin. Yufkayı ortadan ikiye kesin. Oklavayı kesilmiş tarafına yerleştirip sıkıca sararak rulo haline getirin. Oklavanın uçlarından başlayıp ortasına doğru toplayarak büzün.

Sıkıştırılmış yufkayı yavaşça oklavadan çıkarıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayarak tepsiye dizin. Sarı burmaları 4 parmak uzunluğunda parçalar elde edecek şekilde dilimleyin. Tereyağını bir tavada kızdırıp kaşık yardımıyla tepsideki tatlının üzerine gezdirin.

Tatlıyı 180 dereceye ayarladığınız fırının alt rafında kızarıncaya kadar, 25-30 dakika pişirin. Üzerine soğuk haldeki şurubu gezdirin. 30 dakika bekletip servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:54931 • adı:Sarı Burma • gönderen:hanım • indirme tarihi:24.04.2025 - 23:38