



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI BURMA (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Un
Yumurta
Süt
Kabartma tozu
Yağ
Susam
Ceviz
Şeker
Su
Nişasta

Un, yumurta, süt, kabartma tozu, yağ hamur haline getirilir ve biraz dinlendirilir. Daha sonra nişasta ile açılır. Açılan hamurun içine önceden hazırlanmış susam, ceviz ve şeker karışımı serpilir ve hamur sarılarak tepsiye yerleştirilir. Tepsi dolduktan sonra orta hararetli fırında pişirilir. Piştikten sonra isteğe göre şerbetsiz ya da şerbetli olarak servis edilir.

