



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞI BURMA (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg un
2 adet yumurta
1 kg şeker
1 sürahi su
250 gr ceviz
Yeteri kadar tereyağı
1 çay kaşığı tuz

1/2 kg un boşaltılır. Üzerine yumurta kınılır ve tuz katılır. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Bu hamurlar parçalara ayrılır. Hamur tahtasınaincecik açılır, bu esnada bir tavada tereyağı eritilir. Eritilen yağdan iki kaşık alınır ve bezenin üzerine serpilir. Dövülen ceviz de bu hamura sarılır. El yardımıyla burgu şeklinde kıvrılır, burma şeklinde dairesel açılarla dizilir. Hamur yağla tepsiye dökülür. Hamur kızarıncaya kadar fırında pişirilir, Bir yerde de şerbeti hazırlanır. Sıcak hamurun üzerine ılık şerbet dökülür. Biraz dinlendikten sonra servis yapılır.