



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞI BURMA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

1 kilo hazır baklavalık ince yufka,
3 bardak margarin yağı (tereyağı da olabilir),
1+1/2 bardak dövülmüş ceviz içi.
Şurubu için:
4 bardak toz şekeri,
2+1/2 bardak su,
1/2 limonun suyu.

Yufkaları dörder eşit parçaya bölmeli. Sonra kesilen bu parçalardan birinin ortasına oklavayı yatırmalı. Yufkanın bir ucunu oklavanın üstüne yatırdıktan sonra bu kapatılan yufkanın üstüne bir - iki çorba kaşığı dövülmüş ceviz içi serpmeli. Sonra oklava ortada olduğu halde yufkayı kıvrarak yuvarlak bir biçimde sokmalı.

Bu ruloyu, gene oklava içinde olduğu halde iki ucundan ortaya doğru iterek büzmeli. Sonra oklavayı hafifçe çekerek yufkadan çıkarmalı ve bu büzülmüş yufkayı içi yağa bulanmış 24 santim çapında bir tepsiye yerleştirmeli.

Öbür yufka parçalarını da aynı biçimde hazırlamalı ve tepsinin dışından başlayıp içine doğru giderek sarığı burmaları düzenli bir biçimde tepsiye yerleştirmeli. Kalan margarin yağını (2 2/3 bardak kadar) iyice kızdırıp köpüğünü aldıktan sonra gezdire gezdire yufkaların üstüne azar azar dökmeli. Sonra tepsiyi alttan iyice kızdırılmış bir fırına sürmeli ve sarığı burmaları, üstlerini fazla sarartmadan, 30-35 dakika kadar pişirmeli. Yufka pişince tepsiyi fırından çıkarıp eğmeli, böylece tepside kalan yağ iyice süzmeli.

Beri yanda, bir tencereye toz şekeriyle suyu ve limon suyunu koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak şekeri erittikten sonra vakit vakit karıştırıp bu şekerli suyu koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar 15 - 20 dakika kaynatmalı.

Şurup, kıvamını bulunca tencereyi ateşten indirmeli ve ılımaya bırakmalı. İliyan şurubu, kendisi gibi ılık olan sarığı burmanın üstüne gezdire gezdire ve yedire yedire dökmeli. Tatlı iyice soğuyup şurubunu çekince sarığı burmaları tabaklara almalı. Üzerlerine kalan ceviz içini serptikten sonra servis yapmalı, isteyenler bu tatlıyı ceviz içiyle yapmayıp dövülmüş badem içi veya dövülmüş antepfıstığıyla de yapabilirler.

[ML® Sarığı Burma için tıklayın](#)