



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞI BURMA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

500 gr baklava yufkası
250 gr tereyağı (eritilmiş)
180 gr (1+1/2 su bardağı) ceviziçi (ince zırları soyulup, dövülmüş)
Şurubu:
720 gr (3 su bardağı) şeker
2+1/2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üstü:
180 gr (1+1/2 su bardağı) badem (ince zırları soyulup dövülmüş)

önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. Bir yufkayı tezgahınızın üstüne koyup, üstüne 1 çorba kaşığı ceviziçi serpiniz. Yufkayı uzun bir oklavaya sarıp, iki ucundan ortaya doğru büzünüz. Yufkayı oklavadan sıyırarak çıkarınız. Büzölmüş yufkayı kendi etrafından döndürüp burarak, sarıkları hazırlayınız. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayınız. Sarıkları bir tepsiye dizerek üstlerine eritilmiş yağı döküp, tepsiyi fırına sürünüz. Sarıkları 25-30 dakika, altın sarısı bir renk olana kadar pişiriniz.

Bu arada şurubu hazırlamak için, su ve limon suyunu orta boy bir tencereye koyunuz. Şekeri ekleyip, orta ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şurubu 15 dakika, koyulaşana kadar kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Sarıklar pişince, tepsiyi fırından alıp, fazla yağını süzdükten sonra, ılık şurubu ılınmış sarıkların üstüne, yedirerek dökünüz. Üstüne dövölmüş bademi serpererek, buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra, servis ediniz.

Not: Hazır baklava yufkasıyla kolayca hazırlayabileceğiniz sarığı burmayı, birkaç gün önceden hazırlayıp, buzdolabında saklayabilirsiniz.