



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIĞI BURMA (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

1 buçuk çay bardağı sıvı yağ

Yarım çay bardağı ılık su

1 yemek kaşığı sirke

Tuz

5,5- 6 su bardağı un

1,5 çay kaşığı kabartma tozu

İçi için:

Ceviz içi

Hamuru Açmak için:

Yarım kg. nişasta

Şerbeti için:

3,5 su bardağı su

3,5.su bardağı şeker

Yarım limon suyu

Üzeri için:

150 gr Sadeyağ

Şerbeti için, 3,5 su bardağı su ve 3,5.su bardağı şeker tencerede kaynatılır indirmeye yakın içine limonsuyu eklenir.

Hamur malzemeleri ile yumuşak bir hamur yoğrulur yarım saat kadar oda sıcaklığında dinlendirilir 2 ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak her iki parça da çay fincanı büyüklüğünde açılarak, arasına bolca nişasta serpilerek üst üste koyularak önce merdane ile daha sonra oklava ile mümkün olduğunca ince açıla bilindiği kadar açılır. Açılan yufka ortadan ikiye bölünerek önce bir yarısına daha sonra diğerine ceviz serpilir. Oklavaya dolayarak büzülür ve tepsiye dizilir. Sonra sadeyağ eritilerek üzerinde gezdirilir. Orta ateşteki fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbetini tatlı soğuduktan sonra sıcak olarak dökülür. Yalnız şerbeti ocaktan indirdikten sonra beş dakika kadar bekletilerek ilk sıcaklığının geçmesi sağlandıktan sonra dökülür. 1,5-2 saat dinlenmeye bırakılır. Akabinde tatlımız servis etmeye hazır olur.



