



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SARIĞI BURMA

1 kg. un
250 gr. nişasta
Su
1/2 fincan sirke
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
1 çay bardağı margarin ve sıvı yağ karışımı
250 gram dövülmüş ceviz
125 gram margarin
Yarım bardak sıvı yağ
Tuz
1 kg. toz şeker
1/2 limon

Unun içine yumurta, yağ karışımını, kabartma tozu, tuz, sirke ve su ekleyip hamuru hazırlayalım. 5 dakika dinlendirip ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Nişasta ile ince yufkalar açıp, dövülmüş ceviz serpelim ve yufkayı oklavayla büzelim. Sonra, çıkan tepsiye dizelim. Margarini ve sıvı yağı eritip burmalara dökelim. Yarım saat bekletip, fırına sürelim. Şeker, limon suyu ve şekerin üzerine çıkıncaya kadar suyu bir tencereye koyup kaynatalım. İlininca üzerine dökelim.