



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARGI BURMA

Malzemeler:

- 1 bardak un
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 1/3 bardak nişasta
- 3 bardak eritilmiş yağ
- 1 1/2 bardak çekilmiş badem
- 3 bardak toz şeker
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- Tuz

Hazırlanışı :

Malzemesinden baklava hamuru yaptıktan sonra elde edilen bu hamurları biri diğerinin üstüne olmak üzere üst üste oklavayla sarın. Sonra oklavaya sarmış olduğumuz bu hamurlardan birini hamur tahtasına yayıp, bu hamuru dört eşit parçaya kesin, kesilen her parçanın ortasına oklavayı yatırarak oklavanın üstüne hamurun bir ucunu kapatın, bu kapatılan hamurun üstüne de bir miktar suda biraz kaynatarak iç kabuklar soyulmuş bademle hamuru kıvrarak yuvarlayın, bir buçuk parmak kalınlığında yuvarlak bir şekle sokun, oklava üstünde yuvarlanmış olan bu hamurun, yine oklava üstünde olmak üzere iki ucundan ortaya doğru iterek hamurları hafifçe büzün ve oklavadan çıkararak her iki ucundan hafifçe çekin, büzgüsü az uzamış olarak, içi yağlanmış bir tepsiye dizin.

Böylece bütün hamurlar aynı şekilde tepsiye yanyana dizin. Sonra tepsideki bu hamurların üzerlerine iyice kızdırılmış ve üstünden köpüğü alınmış 3 bardak yağı gezdire gezdire dökün sonra da tepsiyi özellikle altı iyice kızdırılmış fırına sürerek sarıburmaları aşağı yukarı 30-35 dakika pişirin. Sonra tepsiyi fırından alarak, yağı iyice süzün ve ılınmaya bırakın.

Tatlılar pişmekte iken diğer taraftan bir tencereye 3 bardak toz şeker, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta ısıdaki ateşte karıştırın, şekerin su içinde erimesini sağlayın, sonra da şekerli suyu koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi halinde 15 dakika kaynatın ve ateşten alarak ılınmaya bırakın. Şurup ılınca bunu, yine ılınmaya bırakmış olduğunuz sarıburmaların üstlerine yedire yedire dökerek içirdikten sonra soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

[ML® Padişah Sarması için tıklayın](#)