SARIĞI BURMA

1 adet yumurta,
1 çay bardağı süt,
1/4 çay bardağı sıvı yağ,
alabildiğince un,
yarım çay kaşığı tuz.
İç malzemesi:
200 gr. ceviz içi,
1 çay kaşığı tarçın.
Şurubu için:
3 su bardağı su,
3 su bardağı tozşeker,
1 tatlı kaşığı limon suyu.
Ayrıca:
4 çorba kaşığı buğday nişastası,
3 çorba kaşığı un,
300 gr. tereyağ.

Yumurtayı yağı ve sütü bir kapta karıştırın. Tuz ve yeterince un ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Un ilavesini hamurun yumuşaklğına göre ayarlayın. Hamuru 8 eşit parçaya ayırın. Bir kapta 4 çorba kaşığı buğday nişastası ile 3 çorba kaşığı unu karıştırın. 15 dakika dinlendirin. Hamur toplarını bu karışıma bulayın. Hamur toplarını 30 cm. büyüklüğünde açın. İlk yufkanın üzerine tarçın ve ceviz karışımından serpin. Yufkanın yarısını bir oklava diğer yarısını da ayrı bir oklavaya sarın. Yufkaları oklavaların üzerinde buruşturun. Oklavaları yufkalardan çıkartın. Buruşturduğunuz yufkayı ortadan ikiye kesin, iki parça halinde kalan yufkanın açıkta kalan kenarlarını birleştirerek, kapatın. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Eritilmiş tereyağını hamurların üzerine dökün. Fazla yağı süzmek için tepsiyi hafifçe eğerek, dökün. Orta ısılı fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırından çıkartın ve soğutun. Şurup için tüm malzemeleri pişirin. Şurubun pişmesine yakın limon suyunu ekleyin. Ilık şurubu soğuk hamurların üzerinde gezdirin. Şurubu çektinten sonra servis yapın.

ML® Burma Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15978 • adı:Sarığı Burma • gönderen:bahar07 • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:59