



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIĞI BURMA

1 kg un,
250 gram nişasta,
1 paket kabartma tozu,
1 adet yumurta,
1 çay bardağı margarin ve sıvıyağ karışımı,
yarım fincan sirke,
tuz,
250 gram dövülmüş ceviz.
Ayrıca 125 gram margarin ve yarım su bardağı sıvıyağ.
Şerbeti için:
1 kg tozşeker,
su,
yarım limon

Bir kaptan unun ortasını havuz şeklinde açın. İçine yumurta, yağ, kabartma tozu, bir fiske tuz ve sirkeyi katın. Bu karışıma su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin ve 5 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın. Nişasta ile açabildiğiniz kadar ince yufkalar açın. Arasına dövülmüş cevizi serpin. Yufkayı oklavaya dolayarak büzün. Oklavadan çıkarıp tepsiye dizin. 125 gram margarini, yarım su bardağı sıvıyağı iyice eritin ve burmaların üzerine dökün. Yarım saat bekletin, daha sonra fırına sürün. Kızarıncaya fırından çıkartın. 1 kg tozşeker, yarım limonun suyu ve şekerin üzerine çıkıncaya kadar suyu bir tencereye koyup kaynatın. Pişirip, soğuttuğunuz burmaya ılık şerbeti dökün.