



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIĞI BURMA

8 kişilik  
4 su bardağı un  
1 yumurta  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı  
Yarım çay bardağı sirke  
Yarım limonun suyu  
1 paket kabartma tozu  
Üzerine;  
Yarım su bardağı nişasta  
100 gr tereyağı  
Yarım su bardağı un  
125 gr margarin  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Harcına;  
2 su bardağı ince çekilmiş ceviz  
Şurubuna;  
3.5 su bardağı su  
3.5 su bardağı tozşeker

Süt, yoğurt, sıvıyağ, tereyağı, yumurta, limon suyu, sirke ve kabartma tozunu derin bir yoğurma kabına alıp karıştırın. Unu ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru 14 bezeye ayırıp üzerini bir bezle örtün ve yarım saat bekletin.

Nişasta ve unu bir kaba alıp harmanlayın ve tezgaha serpin. Her bezeyi 40- 45 santim çapında açın. Bir kenarda 10- 15 dakika bekletin.

Her bir yufkanın içine 2 çorba kaşığı kadar ceviz ekleyip oklavayı çıkarmadan rulo şeklinde sarın. İki ucundan ortaya doğru büzüştürün ve oklavadan çıkarın. Yufkaların hepsini aynı şekilde hazırlayın. Yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız hamurları tepsinin ortasından başlayarak yan yana dizin.

Margarin, tereyağı ve sıvıyağı bir tavaya alıp eritin. Yağı hamurun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin.

Şurup için, şeker ve suyu bir tencereye alıp şeker eriyene kadar kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şurubu burmanın üzerine döküp bir saat bekletin. Burmaların üzerini cevizle süsleyip servis yapın.