SARIĞI BURMA

İçine ve üstüne:
3 bardak sadeyağ
1,5 bardak badem (çekilmiş)
Şurubu:
3 bardak toz şeker
2 bardak su
2 tatlı kaşığı limon
Hamuru:
5 kahve fincanı un
3/2 kahve fincanı su
2 tane yumurta
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı
4 kahve fincanı nişasta

Hamur malzemesi ile baklava gibi hamuru yapılır, hamurlar üst üste oklavaya sarılır ve hamur tahtasına yayılır. 4 eşit parçaya kesilir. Her parçanın ortasına oklava yatırılarak hamurun ucu kapatılır. Kapatılan hamurun üzerine iç kabukları çıkarılmış ve çekilmiş badem serpilir. Hamur oklavaya sarılır, yuvarlanır ve oklava kalınlığında yuvarlak bir hale getirilir; her iki ucundan ortaya doğru itilir ve büzülür. Hamur, oklavadan çıkarılarak her iki uçtan çekilir. Bir tepsi alınır, içi yağlanır ve tepsiye döşenir, yan yana sarılır. Hamurun üzerine kızdırılarak köpükleri alınmış sadeyağ gezdirilir ve hamurların üzeri yağla örtülür ve tepsi, altı iyice kızdırılmış, fırına sürülür. Yarım saat sonra fırında bırakılır, üzerleri sararmadan fırından alınır, tepsi eğilerek yağı süzülür ve ılınmaya bırakılır. Diğer taraftan bir tencereye ölçülere göre su, su toz şeker ve limon suyu konarak atehleşte karıştırılmak suretiyle şeker suda eritilir. 15 dakika kaynatılır, ateşten indirilerek ılınmaya bırakılır. Sarığı burma ile şurup ılınınca, şurup üzerine yedirile yedirile dökülür, iyice içirilir. Soğuduktan sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39799 • adı:SARIĞI BURMA • gönderen:sultan09 • indirme tarihi:05.05.2024 - 01:41