



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞI BURMA

Hamuru için:

1/2 kg Un

3 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Süt

1 Çay Bardağı Sivi Yağ

1 Tutam Tuz

3 Çorba Kasığı Yoğurt

Yufkaları açmak için

1 Kase Nisasta

İçine:

1/2 kg Ceviz

Üzerine:

1 Paket Margarin

7 Su Bardağı Toz Şeker

8 Su Bardağı Su

1/2 Limon

On hazırlık olarak, 7 su bardağı toz şeker ve 8 su bardağı suyu kaynatın. İçine yarım limonu sıkın. Hazırladığınız serbeti soğumaya bırakın.

1- Derince bir kaba içinde, yarım kg un, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı sivi yağ, bir tutam tuz, 3 çorba kasığı yoğurdu karıştırın. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra, hamurdan 30 adet beze yapın.

2- Üzerlerine nisasta serpip oklavayla ince yufkalar açın. Her birinin içine bir miktar dövülmüş ceviz serpin.

3- Yufkayı oklavaya sarın.

4- Yağlanmış tepsiye yufkaları iki tarafından büzerek siyirin.

5- 1 paket margarin eritip, sarıgı burmaların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin. Soğuttuğunuz serbeti sarıgı burmaların üzerine dökün.

ML® Sarıgı Burma Tatlısı (görsel)