



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIĞIN BURMA

10 avuç un
10 yemek kaşığı erimiş tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
½ su bardağı ılık su
Nişasta, un (açmak için)
Şurubu için;
5 su bardağı şeker
5 su bardağı un
2-3 damla limon suyu

Derin bir karıştırma kabının içinde tüm malzeme iyice yoğrularak, 1 saat kadar dinlendirilir. 10 adet beze yapılır. Her bir beze un ve nişasta karışımı ile ince açılarak, üstüne ceviz serpilir. Oklavanın iki yanından ortaya doğru hamur büzülür, oklavayı çekerek hamur tepsiye dizilir. Üstüne bol kızgın yağ dökülür. Kızgın fırında kızartıldıktan sonra yağ süzülür. Soğuyunca şurup ılık olarak dökülür.

[ML® Burma Kadayıf için tıklayın](#)[ML® Sarığı Burma için tıklayın](#)
