SARIĞIBURMA TATLISI (ERZİNCAN)

Hamuru için:
Yarım kg un
3 adet yumurta(oda sıcaklığında)
1 çay bardağı süt(oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
Bir tutam tuz
3 çorba kaşığı yoğurt(oda sıcaklığında)
Yufkayı açmak için:
1 büyük kase nişasta
İçi için:
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım kg iri çekilmiş ceviz
Üzeri için:
1 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle şerbeti için toz şeker ve suyu tencereye aktarın. Hafif şurup kıvamına geldiğinde limon suyunu ekleyin. Tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Geniş bir kapta elenmiş un, yumurta, süt, sıvı yağ, tuz ve yoğurdu karıştırın.
Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurdan 30 adet beze koparın.
Elinizde yuvarladıktan sonra, bir tepsiye alın ve 30 dakika dinlendirin.
Bir beze alıp üzerine nişasta serpip bir kase genişliğinde açıp kenara alın ve üzerine bol nişasta serpin.
Bu şekilde 3 beze üst üste gelecek şekilde aralarına nişasta serperek bir tepsi büyüklüğünde açın.
Açtığınız yufkanın üzerine yağ gezdirin ve ceviz serpin. Cevizli yufkayı oklavaya sarın.
Oklavaya sarılı olan yufkayı iki tarafında ortaya doğru büzün. Yavaşça oklavadan çıkarın ve az yağlanmış tepsiye dizin.
Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın.
En son olarak fırına vermeden önce üzerlerine 1 su bardağı sıvı yağı gezdirin.
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Tatlı şerbeti çekince servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161095 • adı:Sarığıburma Tatlısı (Erzincan) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:28.05.2024 - 09:55