



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIĞIBURMA (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Bir yumurta, bir bardak su, yarım bardak tereyağı ile yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında yoğrulan hamur yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde topaklar yapılır. Sonra çok ince olarak açılır. Yufka arasına bolca ceviz konur. Sarık şeklinde bükülerek tepsiye konur. Fırına koymadan evvel kızgın yağ dökülür. Sonra fırına konur. Fırından alınır. Soğumaya bırakılır. Tam soğuduktan sonra üzerine kestirilmiş şeker tatlısı dökülür.
