



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIĞIBURMA

Malzeme:

1 kg Bizim Mutfak Un

3 adet yumurta

Yarım çorba kaşığı Tuz

400 ml su

300 gram Teremyağ

Yarım kg Bizim Mutfak Buğday Nişastası

200 gram toz hindistancevizi

Şerbeti için:

1 kg Tozşeker

4 su bardağı su

Şerbet için tozşeker ve suyu bir tencereye alıp kaynatın. Şerbetin soğumaya bırakın. Hamuru için un, yumurtalar, tuz ve suyu derin bir kaba alıp sert bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölün ve üstünü kapatarak dinlendirin. Nişasta yardımı ile hamurları ince bir şekilde açın. Hamurların üzerine hindistancevizi serpip ince oklava yardımı ile dolayın. Dolanan hamuru oklavanın her iki ucundan tutarak büzün ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Geri kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Hamurların üzerine eritilip ılınmış Teremyağ'dan dökün fazla olan yağı tepsiyi eğerek boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın sarısı olana kadar pişirin. Pişen tatlının üzerine soğumuş olan şerbeti dökün. Servis yapın.