



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIM BURMASI (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:

1 kg Un

1 Çay Bardağı Yoğurt

1 Çay Bardağı Sıvı yağ

1 Adet Yumurta

Alabildiği Kadar Su

İçi için:

1/2 kg Tereyağı

1 Su Bardağı Sıvı yağ

250 gr. Ceviz içi

1/2 kg. Nişasta

Üzeri için:

3 Su Bardağı Su

4 Su Bardağı Şeker

3-4 Damla Limon

Hamur malzemeleri bir kapta karıştırılır.

Kulak memesi kıvamına geldiğinde 20 ayrı pözüye bölünür.

Tek tek nişasta sürülerek oklavayla incecik açılır.

Her katta ceviz içi serpiştirilir ve yufka büzülür.

Tek tek 20 yufka büzülerek tepsiye çörek gibi yerleştirilir.

Tereyağı ve sıvıyağ birlikte bir tavada kızdırılır ve burmaların üzerine dökülür.

Tepsi 180 derece sıcaklıktaki fırına sürülür ve 45 dakika kadar kızarıncaya kadar pişirilir.

Bir yandan da üzeri için su ve şeker yaklaşık 15 dakika kaynatılır.

Kaynamaya yakın birkaç damla limon damlatılır.

Şerbet kaynayınca dinlenmeye bırakılır, ılık hale gelince burmanın üzerine dökülür.

