



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERBURA (KARABAĞ)

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı kaymak  
250 gr. margarin  
1 kg. un  
1 fiske maya  
1 fiske tuz  
500 gr. fındık içi  
500 gr. toz şeker  
1 paket vanilin

Yumurta, süt, kaymak, margarin, tuz, maya, undan oluşan malzemelerden hamur yoğuruyoruz. İçi için, fındığı un haline getiriyoruz. Şeker ve vanilin de ilave ettikten sonra karıştırıyoruz. Hamurdan bezeler hazırlıyoruz. Bezeleri tek tek açıyoruz. İçlerine 2 yemek kaşığı iç harcından koyuyoruz. Kenarını içe doğru buruyoruz ve 180 derece fırında üzeri kızartmadan 10 dakika pişiriyoruz.



Fotoğraf "akdağmadenli" tarafından gönderildi. 17.02.2021