



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERBURA

Aynur Akdemir

1 kg un
250 g tereyağı
1 kutu krema
200 mg (Yağlı yoğurt da olabilir)
2 adet yumurta sarısı
Az miktarda süt
Çok az maya
İç malzeme:
500 g çekilmiş fındık
300 g şeker tozu
1-2 tane kakule dövülmüş (bulamazsanız yerine vanilya kullanabilirsiniz)

Maya ılınmış sütle karıştırılır. Hamur yoğrulur, bekletilmeden yapılmaya başlanır. Cevizden bir az büyük bezeler yapılır. Merdaneyle çay bardağı büyüklüğünde açılır. Sol elin içine alarak ortasına kaşıkla iç malzeme konur. Kenarları kapatılarak burma şeklinde bükülerek süslenir. Üzeri makkaşla (özel şekerbura cımbızı) süslenir. Tepsilere dizilerek 150-160 derecede 10-12 dakika pişirilir. Şekerburaların üzerlerinin kesinlikle kızarmaması gerekir.

