



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERBURA

500 gram un
1 su bardağı süt
180 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı instant maya
Yarım çay kaşığı tuz
İçi için:
1 su bardağı ceviz içi
1,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı kakule

Tereyağını eritip soğuması için bir süre bekleyin.
Sütü biraz ılıştırıp yoğurma kabına alın.
İçine mayayı ekleyip birkaç dakika karıştırın ve mayanın canlanmasını sağlayın.
Erittiğiniz tereyağını mayalı süte ilave edip çırpıcıyla çırpmaya başlayın.
Yumurta da ekleyip çırpmaya devam edin.
Unu ve tuzu da ekleyin ve harmanlayın.
Toparlanmaya başlayan hamuru tezgahın üzerinde güzelce yoğurun.
Hamuru nemli bir bezle örtüp dinlenmeye bırakın.
Bu esnada cevizleri dövün ya da robottan geçirin.
Şekeri ve dövülmüş kakuleyi de cevize ilave edin.
Hamurdan parçalar koparıp küçük yuvarlaklar halinde açın ve ortasına hazırladığınız cevizli harçtan koyun.
D şeklinde kapatıp dış kenarını örgü gibi kapatın.
Varsa şekerbura cımbızı ile yoksa çatal ile üzerini şekillendirin.
Şekerburaları tepsiye dizip 180 derecede ısıttığınız fırına verin.
Üstü kızarmadan fırından alın, şekerburalar beyaz kalmalı.
İlinmasını bekleyip servis edebilirsiniz.

