



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERBURA

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

Hamur İçin:

2,5 su bardağı un

125 gr tereyağı (eritilmiş)

1/2 su bardağı süt

1/2 çay bardağı su

1 çay kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı tuz

İç Harcı İçin:

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

1/2 su bardağı çekilmiş badem

1/2 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

Unu bir kaba alın.

Tereyağı, süt, su, tuz ve mayayı ekleyin.

Hamuru yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Üzerini örtüp 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Ceviz, badem ve toz şekeri bir kaptaki karıştırın.

Tarçın eklemek isterseniz bu aşamada ekleyin.

Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Her bir hamur parçasını elinizle açın ve içine iç harcından 1 tatlı kaşığı koyun.

Hamuru kapatıp yarım ay (hilal) şekli verin.

Şekerbura'nın üzerine tırnak yardımıyla veya özel kalıplarla geleneksel desenler yapın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Şekerbura'ları fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra servis yapın. İsteğe göre üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

Not: Şekerbura, özellikle Nevruz Bayramı'nda sofralardan eksik olmayan bu tatlıdır.



