



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ŞEKERBURA

50 gram tereyağı
100 gram yoğurt
bir tutam tuz
1 yumurta
1 gram vanilya
500 gram un
15 gram maya
350 gram fındık içi
350 gram toz şeker

İlk başta şekerburaların içerisine konacak iç hazırlanır. İç için fındıklar tavada kavrulur. Kavrulmuş fındıklar vurularak kabuklardan temizlenir. Kabuksuz fındıklar badem makinesinden çekilerek un haline getirilir. Elde edilmiş fındık ununa şeker tozu da katılarak iyice karıştırılır. Vanilya da ilave edilir. Fındık yerine badem veya ceviz de kullanılabilir.

Şekerbura içi hazır olduktan sonra hamur hazırlanır. Önce ılık süte tuz ve maya katılır, sonra, yoğurt ve eritilmiş tereyağı eklenerek karıştırılır. Un ilave edildikten sonra sert hamur yoğrulur ve üzeri kapatılarak 30 ? 40 dakika sıcak yerde bekletilir. Sonra küçük parçalara ayrılarak 2 mm kalınlıkta açılır, ve 6 ? 8 cm çapta daireler şeklinde kesilir.

Kesilmiş bu dairelere önceden hazırlanmış iç konur ve ortasından katlanarak kenarları üst üste gelecek şekilde bükülerek kapatılır. Özel cımbızla üzerine değişik nakışlar vurulur, ve önceden 160 ? 180oC?ye kadar ısıtılmış fırına sürülerek 25 ? 30 dakika pişirilir.

Hazır şekerburalar yukarıda anlatıldığı gibi korunursa, 2 ? 3 hafta sertleşmeden tazeliğini korur.