



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ KOLAY BURGU

1 adet yaş ekmek hamuru

Zeytinyağı

Toz şeker

Fırından alınan ekmek hamurundan ceviz kadar parçalar alınır. Sonra bu parçalar 1 karış boyunda çubuk yapılır. Ortadan katlanır ve burgu şekli verilir. Bir tavaya derin zeytinyağı konur. Burgular altın rengini alana kadar kızartılır, bir süzgece çıkarılır, 5 dakika kadar fazla yağının süzülmesi beklenir. Derin bir kaba uygun miktarda şeker konur, burgular atılır. Burgular ve şekerler elle alt-üst ederek karıştırılır ve ikram edilir.
