SARIĞI BURMA

1 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı ince çekilmiş ceviz
Üzeri için:
3 çorba kaşığı tereyağı (150 gr)
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet hazırlanır; su ve şeker bir tencereye aktarılır, orta ateşte kıvam alana kadar kaynatılır. Limon suyu eklenir, ateş kısılır 5-6 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır.
Çukur bir kabın içine yumurta, yağ, sirke, tuz ve süt konur. Parmak uçlarıyla biraz karıştırılır. Sonra fazla sert kıvamı olmayan bir hamur elde edene kadar azar azar un ekleyerek yoğrulur.
Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır 20 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 6 eşit parçaya ayrılır.
Her parça unlu ve nişastalı zeminde olabildiğince büyük ve ince açılır.
Elde edilen yufka sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 üçgen parçaya kesilir.
Daha sonra yufkanın yüzeyine ince çekilmiş çeviz serpilir ve avuçla hafifçe bastırılır.
İnce bir oklavaya üçgenin sivri kısmından başlayarak sarılır. Oklavaya sarılıyken yufka parçası iki ucundan ortaya doğru ittirerek büzdürülür. Oklavadan çıkarırılır.
Hazırlanan sarığı burmalar sıkı sıkı yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yakmadan eritilmiş tereyağı gezdirilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Tatlılar kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 1 dakika sonra şerbeti dökülür.
2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Sarığı burmanın daha ince olması isteniyorsa oklava yerine kurşun kaleme sararak şekillendirilebilir.