



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 kabin 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 ceviz serpilir ve avuçla hafifçe bastırılır.
- # İnce bir oklavaya üçgenin sivri kısmından başlayarak sarılır. Oklavaya sarılıyken yufka parçası iki ucundan ortaya doğru ittirerek büzdürülür. Oklavadan çıkarılır.
- # 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.