

Burma

Malzemeler

2 yumurta
2 küçük fincan su
1 küçük fincan ay cicek yagi
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
1 fiske toz seker
5 yemek kasigi sirke (yarim küçük fincandan biraz fazla)
500-600 gr. elenmiş un
Yufkaları acmak için malzemeler:
200gr. nisasta
2 yemek kasigi elenmiş un
Yufka yağ malzemesi:
125gr. tereyagi (margarin)
1 küçük fincan aycicek yagi
İç malzeme:
400gr. cevizici
3 yemek kasigi tozseker
Üzeri için:
250gr. Tereyagi (margarin)
Serbet :
4 su bardagi su
3,5 su bardagi toz seker
1-2 yemek kasigi limon suyu

Yapılışı

Serbeti için tozseker ve suyu kaynatıp, limon suyunu ekleyin. Soguması için bekletin. Derin bir kabin içerisinde, yumurta, siviyağ, su, sirke, bir fiske tuz, bir fiske sekeri karıştırın.

Unu eleyin, kabartma tozu ile karıştırın. Kabin içerisinde yavaş yavaş ilave edin, hamuru pürüzsüz ve kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene kadar elinizle yogurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtün, bir saat kadar dinlendirin. Hamurdan küçük bezeler kopartın. Her bir beze parçasını nisasta ve un yardımı ile çok ince bir yufka halinde acın. (Yufkaları acarken yırtılmaması için nisastayı acma esnasında yufkanın üzerine esit miktarda ve mümkün olduğu kadar da az miktarda serpilmesine özen gösterin) Yufkalarınızı hızlı acabiliyorsanız yufkaları temiz bir bezin üzerinde kısa bir süre dinlendirin.

125 gr tereyagini (margarin) eritin. Aycicek yağı ile karıştırın.

Ceviz içini ağza gelecek şekilde düvün veya mutfak robotunda çok kısa süre çekin. Derin bir kabin içerisinde ceviz içini tozsekerle karıştırın.

Yufkayı çalışma tezgahının üzerine yayın. Üzerine bolca ceviz içi serpistirin. Ceviz içi ile dosediginiz yufkaya bir yemek kasigi veya fırça yardımıyla erittiginiz yağı

serpistirin. Cevizli yağlanmış yufkayı uc kısmından başlayarak oklavanın üzerine sıkıca sarın, elinizle oklavanın üzerine sarılmış yufkayı iki taraftan ortaya doğru buzun.

Buzdugunuz parçayı oklavadan çıkarıp tepsiye, tepsinin ortasından başlayarak dondurerek dizin. Tüm yufkaları tepsi dolana kadar aynı şekilde kol boreği şeklinde dondurarak dizin.

Bir tavada 250 gr Tereyagini eritin. Kizgin tereyagini Burmalarin uzerine dokun.
Onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzeri altin sarisi rengini alana kadar yaklasik 40-45 dakika pisirin.
Firindan cikartin kisa bir sure dinlendirip uzerine soguk (oda sicakligi) serbeti dokup servis yapin.