

Cevizli Burma

Malzemeler

12 kat baklava yufkasi

200 gram ceviz ici

250 gram tereyagi

Serbeti Icin:

4 su bardagi seker

3 su bardagi su

1 dilim limon

Yapilisi

Oncelikle serbet malzemelerini iyice kaynatalim hazirlayalim sogumasi icin bir kenara birakalim.12 kat baklava yufkasi ikiserli gruplara ayiralim. Bir sarmada iki kat baklava yufkasi kullanılacak. Iki kat yufkayi zemine serelim uzerine eritilmis tereyagi gezdirelim ve cekilmis ceviz ici serpelim.Oklava ile bir ucundan kivirip dikkatlice oklavaya saralim.Oklavaya sarilan yufkalar kenarlarindan yavasca buzdurulerek burma hatlari saglayalim ve dikkatlice oklavadan cikartalim yaglanmis borcama dizelim.Tepsi dolana kadar ayni islemi tekrarlayalim en son tum tatlilarin uzerine erimis tereyagi gezdirelim ve onceden isitilmis 180 derecelik firinda iyice kizarana kadar pisirelim.Firindan cikan tatlilarin ilk sicakligi gectikten sonra ilik serbeti dokelim bir iki saat dinlendirildikten sonra servis yapalim.AFIYET SEKER OLSUN:)