

Kabak Burma Tatlısı

Malzemeler

4 adet balkabagi
1 cay bardagi tozseker
1 su bardagi ceviz ici
1 tatli kasigi tarcin
1 cay bardagi aycicek yagi
Ayrice;
1 paket baklava yufkasi
Uzeri icin;
1 yemek kasigi yogurt
4 yemek kasigi siviyağ
Surup icin;
5 su bardagi su
1 cay bardagi tozseker

Yapilisi

Once 4 adet balkabagini rendeliyorsunuz, sonra uzerine 1 cay bardagi toz seker, 1 su bardagi ceviz ici, 1 tatli8 kasigi tarcin ve 1 cay bardagi aycicek yagi ilave edip bir kabin icerisinde iyice karistiriyorsunuz. Daha sonra kare seklindeki baklava yufkasina hazirladiginiz ici uzunlamasini koyup sarıyorsunuz ve bor cama koyup firina atip kizarincaya kadar pisiriyorsunuz. Daha sonra, onceden 5 su bardagi su ve 1 cay bardagi toz seker ile kaynatip hazirladigimiz serbeti soguduktan sonra burma tatlisinin uzerine dokuyorsunuz.

AFİYET OLSUN