

Sarigi Burma Tatlisi

Malzemeler

Hamur icin

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagi siviyağ

Yarim su bardagi su

1 paket kabartma tozu

Yarim limon suyu

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

Yarim kg ceviz ici

Uzeri icin:

250 gram tereyagi

Serbeti icin:

4 su bardagi su

4 su bardagi seker

1-2 limon tuzu

Yapilisi

Hamur icin tum malzeme bir kaba alinip iyice yogurulur. Yumusak bir hamur elde edilir. Hamurun uzeri ortulerek yarim saat dinlendirilir. Hamur 5 bezeye ayrilir. Nisasta ile acilip uzerine cekilmis ceviz ici yayilir. Oklava ile sarilip buzulerek oklavadan cikartilir. Yaglanmis firin tepsisine kol boregi seklinde sarilir. Diger bezelere de ayni islem uygulanip tepsi doldurulur. Uzerine eritilmis tereyagi gezdirilir. Onceden isitilmis 175 derece firinda pisirilir. Serbeti icin su ve seker 10 dakika kaynatilir. Limon tuzu eklenip 5 dakika daha kaynatilip soguk tatlinin uzerine gezdirilir.