

Trabzon Burmalisi

Malzemeler

Hamur için:

1 cay bardagi sivi yag

1 su bardagi sut

2-3 damla elma sirkesi

1 yumurta sarisi

Tuz

Aldigi kadar un

Ic harci için:

600 gram findik ici

Yarim cay bardagi seker

Uzeri için:

500 gram tereyagi

Serbeti için:

5 su bardagi seker

5.5 su bardagi su

1-2 damla limon suyu

Yapilisi

Hamur için tum malzeme yogurulup yumusak bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz buyuklugunde bezelere ayrilir. Nisasta ile servis tabagi buyuklugunde acilir. Iri dis cekilmis findik sekerle karistirilir. Bezelerin uzerine sekerli findik yayilir. Oklavaya sarilip buzulerek cikartilir. Dilimlenip yaglanmis firin tepsisine dizilir. Uzerine eritilmis tereyagi gezdirilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 20 dakika kadar pisir. Serbet için su, seker ve limon suyu 10 dakika kaynatilip sogumaya birakilir. Tatli sicakken uzerine soguk serbet dokulur.