# Cevizli Burma (Gaziantep)

**Süre:** 1 Saat 15 Dakika dk

**Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

---

# Malzemeler:

### ◫ Hamuru için:

- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Yarım su bardağı su (azar azar ekleyerek)

### ◫ İç Harcı için:

- 2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)

### ◫ Açmak İçin:

- 1 su bardağı nişasta

### ◫ Şerbeti için:

- 3 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

### ◫ Üzeri için:

- 100 gr tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

---

# Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

## 1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu tencerede kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp ocaktan al.
- Soğumaya bırak.

## 2. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba al, ortasını aç ve süt, sıvı yağ, yumurta, sirke ve tuzu ekleyerek yoğur.
- Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar azar azar su ekleyerek yoğurmaya devam et.
- Hamuru 10-15 dakika dinlendir.

## 3. Yufkaların Açılması:

- Hamuru 10 bezeye ayır ve her bezeyi nişasta serperek incecik aç.
- Açtığın yufkanın üzerine bolca ceviz serpip oklavaya sararak hafifçe buruştur.
- Oklavadan çıkarıp yağlanmış fırın tepsisine diz.

## 4. Pişirme:

- Eritilmiş tereyağı ve sıvı yağı burmaların üzerine gezdirerek dök.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 40-45 dakika altın sarısı olana kadar pişir.

## 5. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak burmaların üzerine soğuk şerbeti dök.
- Şerbeti çekmesi için 2-3 saat dinlendir.
- Dilimleyerek Antep fıstığı ile süsleyerek servis et.

>> **İpucu: Burmaları kıtır seviyorsan şerbeti döktükten sonra 10 dakika fırında düşük ısıda bekletebilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı