



## Sarigi Burma

Sarıği Burma



1 œuf  
1,5 tasses de lait  
1,5 thé de tasse d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
½ cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
2 tasses finement les noix moulues  
Pour la surface :  
3 cuillères à soupe de beurre (150 g)  
Pour le sirop :  
3 tasses de sucre en poudre  
3 tasses d'eau  
½ jus de citron

# Préparez le sirop en premier ; Prenez de l'eau et du sucre dans une casserole. Faites bouillir à moyenne température. Rajoutez du jus de citron, baissez la température puis laissez cuire encore 5-6 minutes. Retirez du feu.

# Mettez dans un bol creux, un œuf, de l'huile, du vinaigre, du sel et du lait. Mélangez un peu avec les bouts de doigts. Puis rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte pas très solide.

# Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes.

# A la fin du temps, séparez la pâte en 6 morceaux.

# Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée, le plus grand et plus fin possible.

# Coupez la pâte en 8 morceaux triangulaire.

# Puis saupoudrez sur la surface de la pâte, des noix concassés puis appuyez avec la paume légèrement.

# Enroulez dans un rouleau fin, en commençant par la partie pointue du triangle. Poussez par les deux côtés quand ils sont dans le rouleau. Puis sortez du rouleau.

# Placez dans un plat de cuisson huilé. Versez du beurre fondu.

# Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.

# Versez le sirop après 1 minutes de la sortie du four.

# Servez 2 heures plus tard.

N-B; Si vous voulez qu'ils soient plus fine, enroulez dans un crayon papier.