



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NURİYE TATLISI (DİYARBAKIR)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

6-7 su bardağı un
6 adet yumurta akı
1 adet tüm yumurta
1 çay bardağı su
Tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
300-500 gram badem içi
1 su bardağı margarin veya tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
Şire (şurup) malzemesi:
4 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Limon

Hamurun yapılışı:

Yumurta akları, tüm yumurta, sıvı yağ, su ve tuz karıştırılıp un verilerek yağrulur.
İyice yoğrulan hamur (bıçakla kesildiğinde gözenek olmamalı) dinlendirilir.
Nemli bez altında dinlenen hamur 16 eşit parçaya ayrılarak beze yapılır.
Bademler ayıklanıp haşlanarak kabukları soyulur ve dövülür. (robotta çekilebilir)
Bezeler açılarak yufka yapılır, tepsiye serilir, aralarına badem serpilir, epsi fırında pişirilir.
Üzerine daha önce hazırlanıp soğutulmuş şurup dökülür, dilimlenir.