



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NURİYE TATLISI (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneği

2 kg. un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. 15 yumurta akı, bir yumurta sarısı, biraz tuz ve bir bardak su karıştırılarak hamur yapılır. Hamur 16 parçaya ayrılır; nemli bez altında yarım saat dinlendirilir. Sonra her parçadan yufka açılır. Bunlar yağlanarak tepsiye yerleştirilir. Dörder yufka ara ile, ağartılmış ve makineden geçirilmiş badem döşenir. Fırına atılarak pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca hafif ateşe konur. Üstüne yavaş yavaş şurup dökülür. Tatlı genişlemeye ve kabarmaya başlar. Ateşten alınır. Üstüne bu kez kıvamlı şerbet dökülür, sonra dilimlere ayrılır.