



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NURİYE TATLISI

<https://www.mpd.org.tr>

15 yumurta (15 akı 1 sarı ile beraber)
2 kg. Un
1 tatlı kaşığı tuz
500 gr. Sade yağ
1 bardak soğuk su
2.5 kg. Şeker

2 kg. Un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır, içine 15 yumurta akı ve 1 yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 bardak soğuk su ile karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hazırlanan hamur 16 parçaya ayrılıp nemli bez altında yarım saat dinlendirilir. Her parça ayrı ayrı nişasta serpilmiş tahtalar üzerinde yufka halinde açılır. Sonra yağlanarak yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Dörder yufka ara ile bir sıra ağırlanmış ve makineden geçirilmiş badem serpilir. 16 yufka tamamlandıktan sonra orta hararetli fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkarılan tatlı tepsinin içinde küçülür. Böylece orta hararetli ateş üzerine konur. Daha önceden hazırlanmış şurup sıcak sıcak tatlının üzerine yavaş yavaş dökülür. Şurup dökülünce tatlı genişlemeye ve kabarmaya başlar. Ateşten alınır; üzerine diğer bir tarafta hazırlanmış kalın kıvamlı şurup dökülür. Soğuyunca onar santimetrelilik dilimlere kesilir, servis tabağına yerleştirilir.

Not: Yufkalar her tarafı ıslanacak şekilde fırça ile yağlanmalıdır. Badem serileceği zaman yağlanmamalıdır.