



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SÜTLÜ NURİYE

1 paket baklavalık yufka (500 gram)

500 gram iri çekilmiş Antep fıstığı

600 gram tuzsuz tereyağı

Yağlamak için:

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Şerbeti için:

2 litre süt

500 gram toz şeker

500 ml krema

Üzeri için:

100 gram kakao

200 gram rendelenmiş bitter çikolata

Üzeri için kakao ve rendelenmiş çikolatayı bir kap içinde harmanlayın. Şerbeti için başka bir kaptaki süt ve tozşekeri kaynatıp soğuttuktan sonra krema ile karıştırıp kenara alın. Tatlının alt kısmı için 300 gram, üstü için de 200 gram yufka ayırın. Orta boy bir tepsinin tabanını eritilmiş 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. 600 gram tereyağını küçük küpler halinde kesin. Ayırdığınız taban yufkalarını her 2-3 katta bir tereyağı parçaları serpiştirerek yerleştirin. Hepsini bittiğinde Antep fıstığının tamamını serpiştirin. Kalan 200 gram yufkayı da aynı şekilde tereyağı parçaları serpiştirerek üst üste dizin. Tamamını bittiğinde tatlıyı dilimleyin. Kalan tereyağını eritip her yerine eşit olarak gelecek şekilde kepçe ile dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında ortalama 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra kakaolu karışımı üzerini tamamen kapatacak şekilde yayıp, Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

