



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI NURİYE

Malzemeler

2 bardak şeker
1.5 bardak su
1 limon suyu
1 adet yumurta
5 adet yumurta akı
3.5-4 bardak un
1 bardak süt
1 su bardağı nişasta
3 kaşık tereyağı
1.5 bardak bütün ceviz.

Yapılışı

Su ve şeker bir tencerede kaynatılır. İyice kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilerek soğumaya bırakılır. Ayrı bir kaptaki 5 yumurta akı 1 bütün yumurta, 1/4 bardak su ve bir fiske tuz ile kar haline getirilir. İçine un eklenir yumuşak bir hamur elde edilir. İyice yoğrulan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak 1 ir. Elde bezeler yapıp ıslak bez altında dinlendirilir. Hamurlar nişasta ile çok ince açılır. Açılan yufkalara yağ sürülüp aralarına ceviz serpilerek kat kat döşenir. En üstüne de yağ sürülerek fırında 25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine ısıtılmış süt gezdirilerek yufkaların yumuşaması sağlanır. Yufkalar şişince hazırlanan şuruptan üzerine dökülür. Şurubun bir kısmı ayrılır. Tekrar ateşe koyularak koyulaştırılır. Tekrar tatlının üzerine dökülür.