NEVRİYYE

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ bir tepsiye kifâyet edecek miktarı has un, safi limon usaresi ve 10 adet yumurta beyazı ile yoğrulur. Ellerine zeytinyağı sürerek gereği gibi yoğrulup, hamur edilir. Eğer limon bulunmazsa, koruk suyu ile yoğrulur. Ondan sonra hamuru parça parça kesip ve oklava ile börek yufkası gibi açıp, herbirini dörder parça büküp, bol yağ içinde pişirilir. Yağı iyice süzdürülür. Daha sonra da bir miktar kesilmiş tatlı şeker şerbeti tencere içinde kaynarken iyice süzülmüş yufkalar içine bırakılır. İyice şerbeti içince kenarlı bir tepsiye parça parça düzgünce dizilir. Tepsinin üzerine çıkınca onun üzerine kaymak döşeyip üzerine tepsi dolunca, önceden haşlanmış yufkadan döşeyip ateş üzerine oturtulur. Gereği kadar kabanpta yumuşayınca indirip, üzerine gülap ve darçın serpip servis yapılır. (Gayetülgaye leziz ve lâtif ve midede hazmi çabuk ve hafif olup, sıkıntı vermez. Çünkü limon uzaresinde hazım için kolaylık vardır. Men lem yezuk lem ya'rif kabilindendir. Fefhem.)

© lezzetler.com tarif no:86897 • adı:NEVRİYYE • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:47