



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NURİYE TATLISI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1,5 kg un
10 yumurta akı
1 tüm yumurta
1 çay bardağı su
Tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
500 gr badem
250 gr tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
Şurup İçin:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 limon

Yumurta akları tüm yumurta, sıvı yağ, su, tuz un ilave edilerek yoğrulur ve dinlendirilir.

Bademler suda bekletilip kabukları soyulur ve dövülür.

Yağ eritilir 1 su bardağı süt ve bir çay bardağı toz şeker ilave edilip kaynatılır.

Yufkalar ince açılıp yağlanmış tepsiye serilir.

Araları yağlanır her iki katın arasına badem içi konarak tamamlanır.

Kare kare dilimlenir fırında pişirilir çıkarılınca üstüne yağ süt şeker karışımı yavaş yavaş dökülür.

Ocak üzerinde yavaş yavaş çevrilerek kabarması sağlanır.

Kabaran tatlının üstüne ılık şurup dökülür.

İsteğe bağlı olarak şuruba 1 fincan gül suyu da konulur.

