



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NURİYE TATLISI

8-10 kişilik
6 yumurtanın akı
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı badem
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
Yarım su bardağı tozşeker
1 su bardağı nişasta
150 gr tereyağı
3.5 su bardağı tozşeker
3.5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Yumurta akları, yumurta, sıvıyağı, tuzu bir kaba alıp karıştırın. Unu ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru 16 bezeye ayırın ve üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Üç su bardağı bademi bir kaba alıp üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. 15 dakika bekletip kabuklarını soyun. Yarım bardak soyulmuş bademi ayırıp geri kalanı blender'dan geçirin. Bir su bardağı süt, su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tereyağını bir tavaya alıp eritin. Nişastayı tezgaha serpin. Hamur bezelerini 40- 45 santim çapında yufkalar halinde açın. Yağlanmış yuvarlak bir fırın tepsisine birinci yufkayı serin. Üzerine tereyağı sürün. Tepsiye aralarını yağlayarak üç yufka daha serin ve üzerine bir su bardağı çekilmiş bademi serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp üst üste dizin. Kare şeklinde dilimleyin ve önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Sütlü karışımı tatlının üzerine gezdirin. Tepsiyi ocağa alın ve tepsiyi çevirerek kısık ateşte hamur kabarana kadar pişirin. Şurup için, şeker ve suyu bir ten reye alıp şeker eriyene kadar karış rın ve limon suyunu ilave edin. Kıvamı koyulaşınca tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Şurubu tatlının üzerine gezdirin. Ayırdığınız bademlerle süsleyip servis yapın.
