



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NURİYE (DİYARBAKIR)

MALZEME:

Yumurta beyazı 10 adet
Yumurta sarısı 1/4 kadar
Un 500 gr.
Tereyağı 250 gr.
İç badem 200 gr.
Şeker 1 çorba kaşığı
Tarçın 1 tatlı kaşığı
Süt 1 kg.
Şeker 750 gr.
Su 400 gr.

YAPILIŞI:

Büyükçe bir kasede yumurta beyazlarını ve 1/4 yumurta sarısını karıştırın. Yarım kilo unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hamuru 12 bezeye bölün ve açın. Yağlanmış tepsiye bir yufkayı serin. Üzerine bir kaşık erimiş tereyağı serpin. Üzerine ikinci yufkayı örtün. Bir kaşık badem içinden üstüne serpip altı yufkayı üst üste örtün. Sonra bir kat yufkayı yağlayıp öteki katına badem içi serpererek geri kalan altı yufkayı üst üste döşeyin. Kalan tereyağını eritip, üzerine ılıkken döküp fırına sürün. Yufkalar pişince fırından çıkarıp üzerine kaynattığınız sütü kepçeyle büzülen hamuru yayarak yavaş yavaş sıcak ocak üzerindeki tepsiye dökün. Hamur pişerek sütü tamamen çekince, şekeri su ile 2 dakika kaynatıp kestirin ve kaynar kaynar hamurun üzerine dökün. Nuriye ikrama hazırdır.