



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NURİYE TATLISI (DİYARBAKIR)

5 yumurta akı
1 yumurta
Yarım su bardağı su
4 su bardağı un
2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
130 gr margarin
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı süt
3-4 çorba kaşığı kaymak
Yarım tatlı kaşığı tuz

Şerbet için:

2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
2 tatlı kaşığı limon suyu

1. Şerbeti hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencereye alıp 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 taşım daha kaynatın. Ateşten alıp soğumaya bırakın.
2. 1 yumurta ve 5 yumurta akını hamur yoğurma kabına alın. Yarım bardak tuzlu su ilave edip kar halini alıncaya kadar çırpın. Unu ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler hazırlayın. Üzerlerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.
3. Margarini eritip soğutarak yarı donmuş kıvama getirin. 30-35 cm çapındaki bir tepsiyi 1 çorba kaşığı kadar margarinle yağlayın. 2 çorba kaşığı cevizi tatlının üzerine serpmek için ayırın.
4. Bezeleri nişasta serpererek çok ince açın. 15 yufkayı aralarına iki yufkada bir yağ sürerek tepsiye yayın. Üzerine cevizi serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde tepsiye yayın. En üstteki yufkayı yağlayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri açık pembe olacak şekilde 25-30 dakika pişirin.
5. Sütü ısıtıp tatlının üzerine gezdirerek dökün. Tepsinin üzerine bir kapak kapatıp 10-15 dakika bekletin. Şerbetin üçte bir kadarını tatlının üzerine dökün. Tekrar kapağını kapatıp şerbeti çekmesini bekleyin. Kalan şerbeti 7-8 dakika daha kaynatıp koyulaştırın ve tatlının üzerine gezdirin. Tatlı soğuyunca dilimleyin. Kaymak ve cevizle süsleyip servis yapın.

[ML® Diyarbakır Çöreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 05.03.2024