



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE (BAKLAVA YUFKASI)

300 gram tereyağı
40 adet hazır baklavalık yufka
4 su bardağı dövülmüş veya file fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
3 su bardağı tozşeker
Üzeri için:
3 çorba kaşığı hindistancevizi

Tereyağını eritip ılıtın. Baklava yufkalarını tepsinizin büyüklüğünde kesin. Tepsinizi yağlayıp 20 adet baklava yufkasını aralarına tereyağı sürerek kat kat içine yerleştirin. Üzerine fındığı serpin. Kalan 20 adet yufkayı da aralarına tereyağı sürerek aynı şekilde tepsiye yerleştirin. Küçük kareler halinde kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Şerbet için süt, su ve şekeri bir tencereye alın. Şeker eriyinceye kadar sürekli karıştırarak ısıtın. Şeker tamamen eriyince kaynatmadan ocaktan alın. Tatlı fırından çıkınca 1-2 dakika dinlendirdikten sonra sıcak tatlıya ılık şerbetini dökün. Soğuyunca üzerine Hindistan cevizi serperek servis edin.

