SÜTLÜ NURİYE (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Yumurta 2 adet
Süt 3/4 su bardağı
Ayçiçek yağı 1 çay bardağı
Üzüm sirkesi 1 yemek kaşığı
Tuz 1/5 çay kaşığı
Hamurları açmak için:
Buğday nişastası ½ su bardağı
Üzeri ve yufka araları için:
Tereyağı 200 gram
İçi için:
Dilimlenmiş/file fındık 2 su bardağı
Şerbeti için:
Süt 2 su bardağı
Su 2 su bardağı
Toz şeker 4 su bardağı
Servisi için:
Toz antepfıstığı 3 yemek kaşığı

Un elenir ve derin bir kaba alınır. Unun orta kısmı havuz gibi açılır. Yumurta, süt, ayçiçek yağı, üzüm sirkesi ve tuz eklenir.
Tüm malzeme yavaş yavaş karıştırılır. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlanır. Hamurun üzerine nemli bir bez kapatılarak 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Dinlenen hamur, kırk eşit parçaya ayrıldıktan sonra sert bir yerde yuvarlanır.
Zemine nişasta serpilir ve her bir hamur bezesi, bir tabak büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta serpilerek açılan hamurlar yirmili iki ayrı grup halinde üst üste serilir. Sonra bir oklava yardımıyla incecik açmaya devam edilir. Yufka katlarının aralarını yağlamak için küçük bir tencerede kısık ateşte tereyağı eritilir.
Yufka inceliğinde açılan yirmi beze, tereyağıyla yağlanan tepsiye, aralarına bir fırça yardımıyla eritilen tereyağı damlatılarak üst üste serilir. Bu aşamada dilimlemiş fındığın tamamı aralarda boşluk kalmayacak biçimde serpiştirilir. Diğer yirmi yufka da aralarına fırça yardımıyla eritilen köpüksüz tereyağı damlatılarak üst üste serilir. Kırk kat incecik, el açması baklava yufkasından oluşan Sütlü Nuriye tatlısı keskin bir bıçak yardımıyla yufkalara zarar vermeden kare dilimler halinde kesilir. Kalan eritilmiş köpüksüz tereyağı, üzerinde gezdirilir.
Önceden ısıtılan 180 derecelik fırında, yufkaların üzeri kızarana kadar 30-35 dakika fırınlanır. Fırından çıkarılan nar gibi kızaran tatlının ilk sıcaklığı alınıp soğumaya bırakılır.
Tatlının şerbeti için: Derin bir tencereye alınan toz şeker, suyla karıştırılarak eritilir. Ocağa alınır ve kısık ateşte kaynatılır. Kaynamakta olan şerbet karışımına azar azar süt eklenir ve ocaktan alınır.
Soğuyan tatlıya sıcak şerbet azar azar dökülür, tatlının şerbeti çekmesi beklenir.
Sonra servis tabağına alınan dilimler isteğe göre ezilmiş antepfıstığıyla süslenir.

Not: Sütlü Nuriye doğudaki baharat yollarıyla ilişkilidir. Kökeni, MÖ. VIII. yüzyılınbaşına kadar uzanır. Kuzey Mezopotamya'da Asuriler çok ince parçalar halinde fıstık kattıkları, ilkel pastalarını odun ateşindeki fırınlarda pişirirler ve tatlı olmasıiçin bal eklerler. Bölgede denizcilerin uğrak yeri olduğu için, bir tarifi batıdaki birçok liman kentine ulaşır. Doğal bir liman olan İzmit Körfezi?nin kuzeydoğukıyısında kurulan bir kenttir ve Başiskele civarında yer aldığı tahmin edilen liman kenti Astakos yer almaktadır. Orada, bulunan halkın önemli bir katkısıyla pasta hamurunu ince kâğıt biçiminde yuvarlama yöntemini geliştirerek yeni biçim oluştururlar. Daha sonra bu bölgeye yerleşen Ermeniler tarçın ve karanfil eklerler. Yörede yaşayan Manavlar arasında yaşayan Nuriye adlı kadın kâğıt/yaprak biçimindeki hamuru sararak yeni bir biçim ve süt ekleyerek yeni bir tatalmasını sağlar ve yörede bu tatlı ?Sütlü Nuriye? adı ile anılır hale gelir.

© lezzetler.com tarif no:138959 • adı:Sütlü Nuriye (Kocaeli) • gönderen:bıçkın ali • indirme tarihi:21.05.2024 - 00:56