



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

8,5 yemek kaşığı (300 gr) eritilmiş Bizim Yağ

40 yaprak hazır baklavalık yufka

4 su bardağı file fındık

Şerbeti için:

3 su bardağı süt

1,5 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

3 yemek kaşığı Hindistan cevizi

Sos tenceresinde Bizim Yağ'ı eritiyoruz. Fırın kabına baklava yufkalarını 20 kat aralarına Bizim Yağ sürerek yayalım. İlk 20 katı bitirince ortasına file fındıkları serpiyoruz ve üzerini tekrar aralarını yağlayarak 20 kat daha baklava yufkası ile kaplıyoruz. Kenarları bıçak ile kesip fazlalıkları atıyoruz ve tatlıyı eşit kareler halinde kesip, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişiriyoruz.

Şerbeti için, bir tencereye su, süt ve şekeri ilave edip şeker eriyinceye kadar sürekli karıştırarak ısıtıyoruz. Şeker eriyince ocaktan alıyoruz. Şerbeti kaynatmıyoruz.

Baklava fırından çıkınca 1-2 dakika dinlendirdikten sonra sıcak tatlıya ılık olan şerbetini veriyoruz tatlı soğuyunca üzerine Hindistan cevizi serpererek servis edebiliriz.

Not: Tatlınızın hamur olmaması için, sütün ılık olmasına dikkat edin.