



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

Hamuru için:

4 su bardağı un
2 yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 tutam tuz

Şerbeti için:

5 su bardağı şeker
2,5 bardak su
1,5 bardak süt

Açmak için:

Nişasta

İçi için:

Dövülmüş fındık

Üstüne:

250 gram margarin

Unu eleyip ortasını açın. Unun ortasına yumurtayı kırın, sütü, yağı, sirkeyi ve tuzu koyup karıştırarak unu yavaş yavaş bu sıvı karışıma yedirerek yoğurun.

Kulak memesinden biraz sert olacak, üstüne ıslak bez serip 20 dakika buzdolabında dinlendirin.

Hamuru üçe bölüp her parçayı 14 parçaya bölün. Her 14 yumağı nişastayla tabak büyüklüğünde açın aralarına bol nişasta serpin ve üst üste dizin, en üstteki hamura nişasta atmayın.

Hamurlara elinizle bastırın. (3 tane 14 katlı hamurunuz olacak.)

14 katlı hamuru tepsi büyüklüğünde açın.

Yağlanmış tepsiye ilk hamuru yayın ve fındığın yarısını dökün. 2. ve 3. hamurları aynı şekilde açıp aralarına fındık döküp, dilimleyin.

En üste margarini eritip dökün.

170 derecede üstleri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan tatlı soğuduğunda şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu iyice kaynayıncaya sütü ilave edip altını kapatın. Soğuyan tatlıya sıcak şerbeti dökün.