SÜTLÜ NURİYE

1 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Çeyrek çay kaşığından az tuz
3,5 su bardağı un
Yarım su bardağından biraz fazla süt
Şerbeti için:
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Üzeri ve yufka araları için:
200 gram tereyağı
İçi için:
2 su bardağı file fındık
Hamurları açmak için:
Yarım su bardağı buğday nişastası
Servis için:
3 yemek kaşığı toz antepfıstığı

Kullanacağınız unu elemekle başlayın.
Elediğiniz unu derin bir karıştırma kabının içine aktarın ve orta kısmını parmak uçlarınızla açın.
Yumurta, süt, ayçiçek yağı, üzüm sirkesi ve tuzu unun ortasında açtığınız boşluğa ilave edin.
Kaptaki bütün malzemeyi yavaşça karıştırıp una yedirin.
Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edeceksiniz.
Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.
Dinlenen hamuru kırk eşit parçaya ayırın.
Daha sonra tezgahın üzerine nişasta serpin ve hamuru yuvarlayın.
Her bir hamur bezesini bir tabak büyüklüğünde açın.
Nişasta serpiştirerek açtığınız hamurları 20 adet tabanı için 20 adet de üzeri için olmak üzere iki gruba ayırın.
Üst üste dizerek ayırdığınız 20?li hamur gruplarından birini merdane kullanarak incecik olacak şekilde açın.
Bu arada yufka katlarını yağlamak için tereyağını küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte eritin.
İncecik açılmış olan yirmi bezeyi, tereyağıyla yağlanmış fırın tepsisine aralarına bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı damlatarak üst üste açın.
Fındığın tamamını fırın tepsisinin tabanına açtığınız hamura aralarında boşluk kalmayacak şekilde serpiştirin.
İncecik açılmış olan diğer yirmi bezeyi de, ara kata serpiştirdiğiniz fındıklar üzerine bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı damlatarak üst üste açın.
Bir bıçak yardımıyla yufkalara zarar vermeden kare dilimler halinde kesin.
Kalan eritilmiş tereyağını bütün tepsinin üzerinde gezdirin.
Önceden 180 derece ısıtılmış fırında, 35 dakika yufkaların üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkardığınız tatlının ılınmaya başlarken şerbetini hazırlayın.
Şerbetini yapmak için toz şekeri ve suyu derin bir tencereye alın.
Derin bir tencereye aldığınız toz şekeri, suyla karıştırarak eritin.
Tencereyi kısık ateşte kaynatın. Kaynamakta olan şerbet karışımına azar azar süt ilave edin ve ocaktan alın.
Hazırladığınız sıcak şerbeti soğumuş olan tatlıya azar azar dökün.

© lezzetler.com tarif no:145032 • adı:Sütlü Nuriye • gönderen:pi • indirme tarihi:09.05.2024 - 18:31