



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SÜTLÜ NURİYE

1 adet yumurta
3/4 su bardağı süt
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
3,5 su bardağı un
Hamurları açmak için:
1/2 su bardağı buğday nişasta
Üzeri Ve Yufka Araları İçin:
200 gr tereyağı
3 yemek kaşığı toz antepfıstığı
İçi için:
2 su bardağı file fındık
Şerbeti için:
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker

Elediğiniz unu derin bir karıştırma kabına alın.

Unun ortasına yumurta, süt, ay çiçek yağı, üzüm sirkesi ve tuzu ilave edin.

Tüm malzemeyi yavaş yavaş karıştırın.

Kulam memesinden biraz daha sert bir hamur elde edin.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp, buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru 40 denek parçaya ayırın.

Mermer tezgâhın üzerinde yuvarlayın.

Nişasta serpererek tezgâhta bir tabak büyüklüğünde açın.

Aralarına nişasta serpererek açtığınız hamurları iki ayrı grup halinde üst üste serin.

Oklava ile incecik açın.

Yufka katlarının aralarını yağlamak için tereyağını eritin.

Yufka inceliğinde açtığınız 20 bezeyi, tereyağı ile yağladığınız fırın tepsisine, fırça ile erimiş tereyağı damlatarak üst üste açın.

File fındığın tamamını taban katı üzerine, hiç boşluk kalmayacak şekilde serpiştirin.

Yufka inceliğinde açılmış olan, öteki yirmi bezeyi de aynı şekilde açın.

Böylelikle 40 kat incecik açılmış yufkalarınız oldu.

Bir bıçak yardımıyla dilimler halinde kesin.

Kalan tereyağını da üzerinde gezdirin.

Önceden ısıtılmış, 180 derece fırında 30-35 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.

Fırından aldığınızda, nar gibi kızarmış olan tatlınızın ilk sıcaklığı geçtikten sonra şerbet hazırlamaya geçin.

Tatlının şerbeti için; derin bir tencereye toz şekeri ve suyu alın.

Karıştırarak eritin.

Ocağa alarak kısık ateşte kaynatın.

Kaynayan şerbetin içine yavaş yavaş süt ekleyin.

Soğuyan tatlına sıcak şerbeti azar azar dökün.

Servis tabağına aldığınız tatlı dilimlerinin üzerine toz antepfıstığı ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:156188 • adı:Sütlü Nuriye • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 15:58