



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı su

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tutam tuz

1,5 çay bardağı süt

1 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Açmak için:

1 poşet Dr. Oetker Buğday Nişastası

Sürmek için:

100 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

1,5 su bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

2 tatlı kaşığı tereyağı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Toz şeker, süt ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şeker eridikten sonra ılık olan şurubu ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Unu bir kaba eleyin, üzerine hamur kabartma tozu ve tuzu ekleyin ve karıştırın. Süt, yumurta ve sıvı yağı ve ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 15 dakika dinlendirin.

Hamuru cevizden daha küçük parçalara bölerek 40 adet top elde edecek şekilde yuvarlayın. Üzerlerini kapatın.

Nişasta serptiğiniz tezgah üzerinde her bir topu 14-15 cm çapında açın. Açtığınız hamurlardan 5 adedini,

aralara nişasta serperek üst üste koyun. Daha sonra bu 5 adet hamuru hep birlikte açarak kalıp boyutuna

getirin. Kalıba alın ve üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Aynı şekilde açarak ve aralara tereyağı sürerek kalıba üst üste 4 adet yufka koyun. Tereyağı sürüp fındık kırığının tamamını üzerine serpin. Kalan hamurları da aynı şekilde açıp üzerine koyun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıptaki baklavayı bıçak ile dilimlere kesin. Tereyağını kısık ateşte eriyinceye kadar bekletin. Daha sonra ocaktan alın, dilimlediğiniz baklavanın üzerine kaşık ile yayararak her tarafına dökün. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp bekletmeden üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.



© lezzetler.com tarif no:170156 • adı:Sütlü Nuriye • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 02:04