



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

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

Hamur İçin:

2 su bardağı un

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

Yarım paket kabartma tozu

Yarım paket vanilin (isteğe bağlı)

Bir tutam tuz

İç Harcı İçin:

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Yarım su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbet İçin:

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

Birkaç damla limon suyu

Üzeri İçin:

Hindistancevizi

Öncelikle iç harcı hazırlayın. Ceviz içi, toz şeker ve tarçını karıştırın.

Hamur için, bir kaba unu alın. Ortasını açarak sıvı yağ, süt, yoğurt, yumurta, kabartma tozu, vanilin ve tuzu ekleyin. Karışımı yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın. İç harcı ekleyin ve hamuru kapatıp yuvarlayarak şekil verin.

Hazırlanan tatlıları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Şerbet için, su ve toz şekeri kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra birkaç damla limon suyu sıkarak 10 dakika kadar kaynatmaya devam edin.

Fırından çıkan sıcak tatlıları ılık şerbetle buluşturun. Tatlılar şerbeti çektikten sonra üzerine hindistancevizi serpip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:176863 • adı:Sütlü Nuriye • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:14