



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE TATLISI

Ergun Köknar

10 adet yumurtanın beyazı
1/4 yumurta sarısı
yarım kg. un
250 gr. tereyağı
200 gr. kabukları soyulmuş iç badem
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 kg. süt
400 gr. su

Büyükçe bir kâsede yumurta beyazlarını ve 1/4 yumurta sarısını karıştırınız. Yarım kg. unla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapınız. Hamuru 12 bezeye bölüp açınız. Yağlanmış tepsiye bir yufka seriniz. Üzerine bir kaşık erimiş tereyağı serpip üstüne ikinci yufkayı örtünüz. Bir kaşık badem içinden üstüne serpip altı yufkayı üst üste örtünüz. Bundan sonra bir kat yufkayı yağlayıp öteki katma badem içi serperek geri kalan altı yufkayı üst üste döşeyiniz. Kalan tereyağını eritip, üzerine ılıkken döküp fırına sürünüz. Yufkalar pişince fırından çıkarıp üzerine kaynatmış sütü kepçeyle büzülen hamuru yayarak yavaş yavaş sıcak ocak üzerinde tepsiye dökünüz. Soğuttuktan sonra servis yapınız.

[ML® Sütü Nuriye için tıklayın](#)