



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

Emine Beder

2 yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı sirke
1 fiske tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gr. fındık (iri dövülmüş)
1,5 paket margarin veya tereyağı
250 gr. nişasta (açmak için)
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1,5 su bardağı süt

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, sütü, sıvı yağı, sirkeyi, 1 fiske tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bezeleri nişasta serpilmiş bir zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim, mümkün olduğunca ince yufkalar açalım. Hafifçe yağlanmış tepsiye üç yufkayı, fırça yardımıyla üzerlerine ve aralarına erimiş yağ sürerek üst üste serelim. Üzerine iri dövülmüş fındık serpelim. Kalan yufkaları da aynı şekilde yağ sürerek ve üç yufkada bir fındık serperek üst üste serelim. Yufkaları keskin bir bıçak yardımıyla kare dilimler halinde keselim. Kalan yağı eritip 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı 170°C ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbetini hazırlayalım. Şekeri ve suyu birlikte 10 dk. kaynatarak ateşten alalım. İçine kaynar sütü ekleyip karıştıralım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. Üzerine sıcakça yakın ılıkıktaki şerbeti gezdirelim. Baklava şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapatalım.