



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜTLÜ NURİYE

800 gr baklavalık un  
3 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı limon suyu  
1 su bardağı su  
5 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı nişasta  
400 gr ince kıyılmış fındık  
600 gr erimiş tereyağ

Un, yumurta, sıvıyağ, limon suyu, su ve tuzu yogurma kabına alın. Bütün malzemeyi iyice özlesene dek yogurun. Yogurduğunuz hamuru 6 esit bezeye ayırın. Üzerine nemli bezle örterek 10 dakika dinlendirin. Daha sonra düz bir zeminde her bezeyi üzerine nisasta serpererek, tepsinin büyüklüğünde incecik açın. Açtığınız yufkaları üst üste yerleştirin. Yufkaların üzerine fırın tepsisini ters olarak koyun ve kenarlardan tasan kısımları bıçakla kesin. Tepsiyi hafifçe yağlayın ve ilk yufkayı oklavaya sarıp, tepsiye yerleştirin. Artan yufka parçalarını elinizle didikleyip, tepsiye sardığınız ilk yufkanın üzerine yayın. Yufkaların yarısını aralarına fırça ile yağ sürerek, tepsiye dizin. İnce kıyılmış fındığı üzerine serpin ve kalan yufkaların da aralarına yine fırça ile yağ sürerek, üst üste dizin. Tepsiye döseddiğiniz bütün yufkaların kenarların bıçagin tersi ile içeri doğru sikistirin. Keskin bir bıçakla kare dilimler kesin. Üzerine kalan tereyağını gezdirin. Fazla yağı tepsiye hafifçe egerek, bosaltın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında yaklaşık 40 dakika pisirin. Diğer tarafta serbet için tozşeker ve suyu kaynatın. Surup kıvamına geldiğinde sıcak sütü ilave edin ve tencereyi ocaktan alın. Fırından çıkardığınız tepsiyi 2-3 dakika beklettikten sonra kaynar sütlü serbeti tatlinin her tarafına gelecek şekilde dökün. Serbeti çektikten sonra servis yapın.