



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

Tuğrul Şavkar

800gr. un
3 adet yumurta
10 gr. tuz
600 ml. eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı limon suyu
250 ml. su (1 su bardağı)
300 gr. buğday nişastası
400 gr. çekilmiş fındık
Şurubu için:
2+1/2 kg. tozşeker
1250 ml. su (5su bardağı)
250 ml. süt (1 su bardağı)

Hamuru yoğuracağınız kaba unu, yumurtaları, tuzu, eritilmiş tereyağının 1 çay kaşığını, limon suyunu ve suyu koyarak parmak uçlarınızla karıştırın. Yumuşak dokulu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar malzemeyi iyice yoğurun. Hamuru 6 eşit parçaya bölüp üzerine nemli bir bez örtün ve 10 dakika dinlendirin.

Fırınınızı 160°C'ye ayarlayıp ısıtın. Dinlenmiş hamur parçalarını mermer bir zemin üzerinde oklava ile mümkün olduğunca ince yufkalar halinde açın. Yufkalan açarken üzerlerine un yerine nişasta serpin. Bütün hamur parçalarının açılması tamamlandıktan sonra, elde ettiğiniz yufkalan üst üste koyun. Tatlıyı pişireceğiniz tepsiyi ters olarak üzerlerine kapatıp, tepsiyi aşan fazlalıklardan bir bıçakla keserek alın.

Tepsiyi yağlayıp, içine 1 kat yufka serin. Tepsinin kenarından kestiğiniz yufka parçalarını bunun üzerine yayın. Kıyılmış fındıkları serpin. Fındıkların üzerine teker teker kalan yufkaları yerleştirip, her bir katın arasına bir fırça ile eritilmiş tereyağı serpin. Yufkaların döşenmesi bitince bir bıçağın tersi ile kenarlarını tepsinin dibine doğru itin. Tatlıyı kare biçiminde kesin.

Kalan eritilmiş tereyağını 70-80°C'ye kadar ısıtın. Tatlının üzerini kaplayacak biçimde tepsiye dökün. Tepsiyi sıcak fırına sürerek sütlü nuriyeyi yaklaşık 40 dakika pişirin.

Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince sütü katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Pişen tatlıyı fırından alıp, 2-3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar haldeki şurubu dökün. Kendi tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.