



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

800 g baklavalık un
600 g eritilmiş yağ
300 g nişasta
3 adet yumurta
10 g tuz
400 g kıyılmış fındık
Sütlü Şerbet İçin:
¼ litre süt
1 çay kaşığı limon suyu
6 su bardağı su
2,5 kg toz şeker

Sütlü şerbet için 2,5 kg toz şeker ve 5 su bardağı suyu bir tencerede karıştırınız. Şurup kıvamına geldiğinde, sıcak sütü ilave ediniz. Tencereyi ateşten alınız.

Hamur yoğurma kabında unu, yumurtaları, tuzu, bir çay kaşığı limon suyu ve bir su bardağı suyu karıştırınız. Malzemeler özeleşene dek yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamuru altı eşit parçaya ayırınız. Üzerine nemli bir bez örterek 10 dakika dinlendiriniz.

Hamur parçalarını düz bir zeminde açılabilirdi kadar ince açınız. Açarken üzerine nişasta serpiniz. Yufkayı oklavaya sarınız. Düz bir yere seriniz. Yufkaları bu şekilde üst üste yerleştiriniz. Bu yufkaların üzerine tepsiyi ters olarak koyun. Kenarından taşan kısımları bıçakla kesiniz.

Tepsiyi hafifçe yağlayınız. Yufkaları tepsiye yerleştiriniz. Kesim sırasındaki fazla yufka parçalarını bu ilk yufkanın üzerine diziniz. Yufkaların yarısını aralarına fırça ile yağ sürerek, tepsiye diziniz. Kıyılmış fındıkları serpiniz.

Kalan yufkaları da aralarına yağ sürerek üst üste diziniz. Tepsiye döşediğiniz bütün yufkaların kenarlarını bıçağın tersi ile içeri doğru sıkıştırınız. Keskin bir bıçakla dilimler kesiniz.

Son olarak üzerine eritilmiş yağ dökünüz. Önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında yaklaşık 40 dakika pişiriniz. Fırından çıkardığınız tatlıyı 2-3 dakika beklettikten sonra kaynar sütlü şerbeti tepsinin her tarafına gelecek şekilde dökün. Şerbetini çekene dek bekletiniz.

