



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NURİYE TATLISININ HİKAYESİ

Sütlü nuriye tatlısın hikayesi şöyle; Özgür ansiklopedi Vikipedi'ye göre, 12 Eylül döneminde bir generalin, satın aldığı baklavanın fiyatının yüksekliğini, İstanbul'da görevli asker ve İstanbul Belediye Başkanı İsmail Hakkı Akansel'e şikayet etmesi üzerine, o sene baklavanın satış fiyatının üst sınırıyla ilgili liste yayınlanmıştır. Ancak belirlenen fiyatın, baklava maliyetini kurtarmaması üzerine, Güllüoğlu Baklavaları sahipleri, narh fiyatı dahilinde satılabilecek maliyette bir baklava yapmanın çaresini aramış; fıstık yerine fındık kullanılmış, süt ilave edilerek de tatlının gramajı artırılmıştır. Böylelikle ihtilal muktedirlerinin vazettikleri fiyatta satılabilecek, görece düşük maliyeti baklava yapılmış odu.

Tatlının ismi ile ilgili olarak, tatlının mucidi Güllüoğlu Baklavaları sahibi Nejat Güllü şunları söylemiştir; Maliyeti düşük ancak oldukça da lezzetli olan bu tatlıya oluşturulan listede olmayan, ilginç bir isim vermek istediklerini, sonunda da Sütlü Nuriye ismine karar verdikleri, bu tatlının isminin nereden geldiği çok merak edildi ama bu ismin hiçbir anlamı, hiçbir hikayesi yoktu. Bizim esas amacımız bu tatlıyı insanlara sevdirebilmektir dedi.

Masterchef programına katılan ve Güven Tatlı işletmesinin sahibi Metin Güven'in söylediğine göre ise; babasına ait Diyarbakırlı bir kadın çalışanının icat ve imalidir, dedi.

Süt, fındık veya badem ve şeker ile hazırlanan sütlü nuriye, ihtilal baklavası ismiyle de bilinir. Diyarbakır mutfağıyla özdeşleşen bu tatlı, vazgeçilmez lezzetlerinden biridir.

