



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SARAYLI (TRAKYA)

Ruhiye Koca

Hamuru için:

Yarım kg un

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Bir tutam tuz

Aldığı kadar su

Şerbeti için:

1 kg süt

5 su bardağı şeker

Üzeri için:

250 gr tereyağı

250 gr ceviz

Hamur malzemelerinin hepsi karıştırılır, yumuşak bir hamur elde edilip 1 saat dinlendirilir.

Ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılıp oklavayla açılabilirdiği kadar en ince şekilde açılır. Cevizler de havanda dövülür.

Hazırlanan fırın tepsisinin içi tereyağıyla güzelce yağlanır, sonra yufkalar soldan sağa doğru büzülerek yerleştirilir, aralarına da cevizler serpiştirilir. Aynı işlem tüm yufkalar için tekrarlanır.

Bir tarafta tereyağı eritilir, hazırlanan tepsideki yufkaların üzerine güzelce gezdirilir.

Önceden ısıtılmış olan 180 derece fırına atılır, üzeri nar gibi kızarana kadar pişirilir. Tatlı pişerken süt ile şeker güzelce kaynatılır, şerbet hazırlanır.

Pişen tatlı fırından çıkartılır, 2 dakika havalandırılır, üzerine ılınmış şerbet gezdirilir.

Not: Trakya yöresinde zamanında kız istemeye giderken yapılan, ortasına bir adet tam altın koyulan tatlıdır.

