



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BENLİ NURŞAH



Yarım paket tereyağı
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 dolu çorba kaşığı kakao
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Kenarı İçin;
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı ceviz
şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

- # Tatlı için soğuk şerbet hazırlanır. Bunun için şeker ve su kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca ateş kısıılır, limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış tereyağı, sıvıyağı, yoğurt, yumurta sarısı ve pudraşekeri konur mikser yada çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # İçine vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar elenmiş un ilave edilir.
- # Hamurdan yumruk kadar bir parça ayrılır, kakao eklenerek karıştırılır.
- # Beyaz hamur iki parçaya ayrılır. Unla zeminde dik dörtgen şeklinde servis tabağı büyüklüğünde merdaneyle açılır.
- # Bu arada ayrılan kakaolu hamur da iki parçaya bölünür, tezgah üzerinde silindir şeklinde uzatılır.
- # Açılan hamurun kenarına hazırlanan kakaolu silindir parça konur ve sıkı bir rulo yapılır. İkinici hamura da aynı işlem uygulanır.
- # Rulolar serçe parmak kalınlığında kesilir. Dilimlerin kenarı önce yumurta beyazında, sonra dövülmüş cevizde yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 190 derece önceden kızdırılmış fırında pembe renkte pişirilir.
- # Fırından çıkan tatlıya 5 dakika bekletildikten sonra soğuk şerbet gezdirilir.
- # En az 2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Benli Nurşahın tepsiye yapışmaması için yumurta beyazını sadece tatlının kenarına sürmeye dikkat edilmelidir.