



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

SÜTLÜ NURİYE



1 paket baklavalık yufka (yaklaşık 800 gram)
1 paket kahvaltılık tereyağı (yaklaşık 250 gram)
İçi için;
1 su bardağı fındık
Şerbet için;
1 litre süt
3 su bardağı toz şeker

- # Öncelikle tereyağı yakmadan eritilir. Pişme sırasında yanmaması için. Üzerindeki köpükler kaşığın ucuyla alınır.
- # Orta büyüklükte tepsi yağlanır. Baklava yufkası, aralarına zerre gibi tereyağı serpererek üst üste yerleştirilir.
- # Yufkaların yarısı bu şekilde yerleştirildikten sonra yüzeyine fındık serpilir.
- # Kalan yufkalar da aynı şekilde aralarına tereyağı serpererek yerleştirilir. Kalan tereyağı üzerine dökülür.
- # Bıçakla baklavadan biraz iri şekilde dilimlenir.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
- # Bu arada süt ve şeker bir tencereye konur. Süt kaynamadan sadece ısınacak kadar ateşte tutulur.
- # Sütli Nuriye fırından çıktıktan 15 dakika sonra ılık sütli şerbet gezdirilir.
- # Üzeri fındıkla süslenerek 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Baklava yufkası çok çabuk kuruduğu için işlemler yapılırken yufkanın bir poşetin içinde tutulması tavsiye edilir.