KİRAZ'IN MUTFAĞI

Sütlü Nuriye

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30-35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 2,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat

◫ Açmak İçin:

- 1 su bardağı nişasta

◫ İç Harcı için:

- 1,5 su bardağı dövülmüş fındık

◫ Üzeri İçin:

- 125 gr tereyağı

◫ Şerbeti İçin:

- 2,5 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı vanilin

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba al, ortasını açıp yoğurt, sıvı yağ, su, yumurta, sirke, tuz ve karbonatı ekleyerek yoğur.
- Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam et.
- Hamuru 15-20 dakika dinlendir.

2. Yufkaların Açılması:

- Hamuru 12 bezeye ayır ve her bezeyi nişasta serperek incecik aç.
- Açtığın yufkaların arasına bolca fındık serperek üst üste diz.

3. Pişirme:

- Yağlanmış fırın tepsisine yufkaları yerleştir.
- Eritilmiş tereyağını üzerine gezdir.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 30-35 dakika** altın sarısı olana kadar pişir.

4. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve sütü karıştırarak kaynat.
- Kaynadıktan sonra vanilin ekleyip ocaktan al.

5. Şerbetleme ve Servis:

- Tatlı fırından çıkınca **ılık şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün.**
- Şerbeti çekmesi için 1-2 saat bekletin.
- Dilimleyerek servis edin.

>> **İpucu: Sütlü Nuriye'nin hafif ve kıtır olması için şerbeti döktükten sonra tatlıyı 5 dakika fırında düşük ısıda bekletebilirsiniz!**

Kiraz'ın Mutfağı