

Fıstıklı Sütlü Nuriye Kare

Toplam 56 dk

Hazırlama 26 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Zor

~284 kcal

Açılış 12/10

Gaziantep usulü fıstıklı sütlü nuriye kare, ince katlar sütlü şerbet ve Antep fıstığıyla oluşturularak hafif, çıtır ve gösterişli bir tatlıdır.

Malzemeler

- 20 adet Baklava kuyfka
- 1 su bardağı Antep fıstığı
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 125 gr Tereyağı

Yapılış

- Yufkaları tereyağıyla yağlayıp üst üste katlayın.
- Hazırlanan katları tepsiye sıkarak yerleştirin.
- Tatlıyı kare kesip üstünü tekrar yağlayın.
- Süt ve şekeri kısaca kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Tatlıyı 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Şerbetin 11 dakika katları için taze ve iyi korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş