



Sütlü Nuriye

Sütlü Nuriye



1 paquet de pâte baklava (environ 800 grammes)
1 paquet de beurre petit-déjeuner (environ 250 grammes)
Pour l'intérieur ;
1 tasse de noix
Pour le sirop ;
1 litre de lait
3 tasses de sucre en poudre

- # Faites fondre le beurre sans brûler. Prenez la mousse qui apparait avec une cuillère pour qu'il ne brûle pas lors de la cuisson.
- # Huilez un plat de cuisson moyen. Placez les pâtes l'un au dessus de l'autre en versant du beurre petit à petit sur chaque intervalle.
- # Après avoir placé la moitié des pâtes, saupoudrez des noisettes sur la surface.
- # Faites la même chose pour les pâtes restant puis versez le beurre qui reste sur la surface.
- # Coupez un peu plus grand que des baklavas.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés à couleur clair.
- # Pendant ce temps, mettez du lait et du sucre dans une casserole. Laissez au feu jusqu'à que le lait devient chaud.
- # Versez le sirop tiède après 15 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir 2 heures plus tard en décorant avec des noisettes.

N-B; Il est conseillé de tenir les pâtes de baklava dans une pochette car elles se cassent rapidement.