



Nuriye al Latte

Sütlü Nuriye



1 pacco di pasta sfoglia
1 pacco di burro
Per interno;
1 bicchiere di nocciole
Per lo sciroppo;
1 lt di latte
3 bicchieri di zucchero

- # Primamente si olià il burro e si leva la schiuma per non bruciare nel momento di cucinare.
- # Si olià un vassoio mezzo grande. Le sfoglie si inseriscono in mezzo si pizzica olio.
- # Dopo aver messo metà delle sfoglie alla sopra si mette le nocciole.
- # Poi si mettono ugualmente anche le altre sfoglie puoi il burro rimasto si mette alla sopra dopo si fetta come baklava.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finché cambiano il colore.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo. Nella ciotola si mettono latte e zucchero si rimane sul fuoco finché latte riscalda.
- # Dopo 15 minuti tolto dal forno alla sopra si mette la miscelata di latte.
- # Alla sopra si pizzicaano nocciole e servirsi tra due ore.

Nota: Per rimanersi morbide delle paste sfoglie si preferisce conservare nel nailone finchè al momento di usare.