



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Десерт (Сютлю нурие)

Sütlü Nuriye



1 пачка готового теста для пахлавы (примерно 800 г)
1 пачка слив. масла (250 гр.)
Для начинки:
1 стакан фундука
Для сиропа:
1 литр молока
3 стакана сахара

- # Растопить слив. масло. Пену собрать кончиком ложки.
- # Средних размеров противень смазать маслом. Лепешки готового теста каждую смазывая тонким слоем масла положить в противень друг на друга.
- # Положив таким образом половину всех лепешек, посыпать сверху фундуком.
- # Оставшуюся половину лепешек положить сверху смазывая каждую маслом. Оставшимся маслом полить сверху.
- # Ножом порезать ромбиками размером чуть больше пахлавы.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до светло золотистого цвета.
- # В кастрюлю вылить молоко и добавить сахар, поставить на огонь. Только подогреть, кипятить не надо.
- # Сютлю нурие достать из духовки и через 15 минут залить теплым сиропом.
- # Украсить фундуком, подавать через 2 часа.

Лепешки очень быстро сохнут, поэтому лучше их держать в пакете доставая по одной.