

Antep fıstıklı Nuriye Kare

Toplam 146 dk Hazırlama 26 dk · Pişirme 38 dk 10 kişilik Zor ~284 kcal Açılış 2/10

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

Malzemeler

- 20 adet Baklavalı yufka

İç için

- 1 su bardağı Antep fıstığı

Hamur için

- 1 su bardağı Süt
- 125 gr Tereyağı

Şerbet için

- 1 su bardağı Şeker

Yapılışı

- Antep fıstığını çekip yufka katları için hazırlayın.
- Baklavalı yufkaları tereyağıyla yağlayarak tepsiye dizin.
- Fıstıktan kata serpip kalan yufkaları kapatın ve kare kesin.
- Süt ve şekeri 8 dakika sütlü şerbeti hazırlayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 30 dakika kızarana kadar pişirin.
- İliskütlü şerbeti sıcak katıya dökün ve 1 saat dinlendirin, katlar hamurlaşsın.
- Kareleri spatulayla çıkarıp 10 dakika 100°C'de kurutun ve geniş tabakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbetin ılık olması katların çökmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

