Nevi Diglier (bademli nişasta tatlısı)

Tarifin tamamı

Malzemeler

255 g	Buğday nişastası
3,41 kg	Su 17 su bardağı
1,25 kg	Şeker 7½ su bardağı
284 g	Su 1½ su bardağı
340 g	Tereyağı 1¾ su bardağı
113 g	Badem 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Nişastayı suyla pürüzsüz olana dek karıştırıp ince bir süzgeçten geçirin.
2. Şekeri küçük suyla tencerede eritin, nişastalı suyu azar azar ekleyin. Ocağa alıp çok koyulaşana kadar yavaşça karıştırın.
3. Eritilmiş tereyağını kaşık kaşık, soyulmuş bademi de ekleyip karıştırmaya devam edin.
4. Ara sıra tadın; dişe yapışmayınca bir tabağa boşaltın, soğuyunca baklava dilimi kesip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Turabi Efendi, Turkish Cookery Book (1864)
tatname.com/tr/tarif/nevi-diglier-turabi