



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI ŞÖBIYET (GAZİANTEP)

40 ml. sıvıyağ  
50 ml. yoğurt  
1 adet yumurta  
100 gr. antepfıstığı  
350 gr. un  
500 gr. toz şeker

Unu, Yağı, yoğurdu, yumurtayı karıştırın, antepfıstığını robattan çekin yarısını hamura katıp yumuşak bir hamur yapın. Hamuru dinlendirin ikiye bölün her parçayı merdane ile ince açın, yufkaları 6 santimlik karelere kesin. Karelerin içine bir çay kaşığı antepfıstığı koyun üçgen katlayın. İşi biyen üçgenleri yağlı tepsiye dizin. Tepsiyi 200 derece önceden ısıtılmış fırına sürün, 25 dakika pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Yarım kilo şekerini yarım kilo suda kaynatın, koyulaşınca alın. Sıcak şerbeti soğumuş şöbiyetlerin üzerine dökün, soğuyup çekince servis yapın.

[ML® Şöbiyet için tıklayın](#)