



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞÖBİYET

### Malzeme:

1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 kaşık sirke  
250 gr ceviz  
2 yumurta  
5 bardak un  
Şurubu:  
5 bardak şeker  
3.5 su bardağı su  
açmak için:  
300 gr nişasta  
üzerine:  
500 gr tereyağı.

### Yapılışı:

Hamur yoğrulur, yarım santim kalınlığında açılıp 8 santim kalınlığında karelere kesilip bir köşesine doğulmuş ceviz koyup üçgen şeklinde kapatılır. İkinci parça da aynı şekilde açılıp karelere bölünüp şöbiyet yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kızgın tereyağı dökülüp sıcak fırına verilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet dökülür. İstiyorsanız üzerine "beyaz krema" tarifinden yarım ölçü yapıp kullanabilirsiniz.