ŞÖBİYET

1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 kaşık sirke
250 gr ceviz
2 yumurta
5 bardak un
Şurubu:
5 bardak şeker
3.5 suvbardağı su
Açrnak için:
300 gr nişasta
Üzerine:
300 gr tereyağı
Kreması:
1 su bardağı irmik
1 su bardağı su
1 su bardağı fındık veya ceviz içi

1- Bir kaba sıvıyağ, sirke, yumurta konup çırpılır. Yoğurdun içine kabartma tozu konup kaba katılarak karıştırılır. Un ilave edilip iyice özlendirilerek yoğrulur.
2- Hamur ikiye bölünür. Hamurun bir parçası tahta üzerinde uzun rulo yapılıp cevizden büyük parçalara kesilip yuvarlanıp beze yapılır.
3- Hamur parçalan bir kaba dizilerek üzerlerine bol nişasta ile un serpilir. Hamur bezeleri nişastah un içinde 15-20 dakika bekletilir. Daha sonra tahtada her beze merdane ile tabak büyüklüğünde açılır.
4- Her yufkanın arası bol nişastalanır. Hepsi açılıp üst üste konunca merdane ile hamur kare şeklinde büyütülür.
5- Kare şekline gelen hamur karelere kesilip, her kareye pişirilen kremadan bir kaşık konup üçgen şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
6- Diğer hamurun bezeleri de aynen açılıp içi konup tepsiye dizilir. Kızdırılmış tereyağı kaşıkla şöbiyetlerin üzerine gezdirilir.

Şurubu:
5 su bardağı şeker ile 3.5 bardak su bir tencerede kaynatılıp şerbet yapılır. Ilık hale gelince baklava da ılık kıvamdayken şerbet şöbiyetin üzerine dökülür.

Kreması:
Bir tencerede irmikle su karıştırılıp muhallebi gibi karıştıra kanştıra pişirilir. Ateşten alınıp ceviz içi ile karıştırılıp şöbiyette kullanılır.

Not: Ceviz katılmadan da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:25158 • adı:Şöbiyet • gönderen:KarbonhidratKralicesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:40