ŞÖBİYET

1 kg Baklavalik Un
500 gr Bugday Nisastasi
4 Adet Yumurta
5 Çay Kasigi Tuz
1,5 Su Bardagi Su
1 Su Bardagi Çekilmis Fistik Içi
800 gr Tereyağıi
Serbet için:
8 Su Bardagi Seker
12 Su Bardagi Su
Kaymak için:
1/2 litre Süt

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklügünde açin. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serperek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açin. Açtiginiz yufkalarin her birini 10 cm'lik kareler halinde kesin. Tatlinin içine koyacaginiz irmikli iç için süt ve irmigi genis bir tencerede pisirin. Irmik ve sütün özleserek koyu bir hamur kivamina gelmesi gerekir Kareler halinde kestiginiz hamurlarin ortasina dövülmüs fistik içi ve irmikli kaymaktan ceviz büyüklügünde parçalar koyun. Hamurlari mektup zarfi seklinde kapattiktan sonra tepsiye dizin. 800 gram tereyağıni eritin. Eritilmis tereyağıni tepsiye dökün. Yagin fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltin. Önceden isitilmis orta isili firinda tatliyi 25-30 dakika pisirin. Bu arada serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu kaynatın. Seker iyice eridikten sonra tencereyi atesten alin ve sogutun. Serbeti sicak tatlilarin üzerine dökün. Tatliyi soguduktan sonra servis yapin.

ML® Şöbiyet için tıklayın