



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET TATLISI

8 tane baklavalık yufka
350 gr çekilmiş ceviz
2 kaşık toz antepfıstığı
350 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı irmik
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Bir kaç damla limon suyu

Sütün içine irmiği ekleyip ateşte pişirin. Muhallebi kıvamına gelince altını kapatıp soğutun. Çok katı olursa süt ile açabilirsiniz. Bu kaymağı olacak.8 kat yufkayı 8 cm. karelik parçalara bölün. Her kareye bir tatlı kaşığı kaymak ve 1 çay kaşığı ceviz koyup muska şeklinde kapatın.Tepsiye muskaların uç kısımları üst üste gelecek şekilde dizin.Diğer sırada şöbiyetleri ters gelecek şekilde yerleştirin.Tereyağını eritip sıvı yağ ile karıştırın.Tatlının her yerine şekilde üzerlerine gezdirin.180 C derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.Şöbiyetler piştiği sırada şerbetini hazırlayın Su ve şekeri birlikte 15 dk. kadar kaynatıp limon suyunu ilave edip ılınmaya bırakın.Şöbiyet çıktıktan sonra üzerine şerbetini dökün.Şerbetini çekip soğuduktan sonra fıstıkla süsleyin.