



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. sert buğday unu
3 yumurta
10 gr. tuz
50 gr. nişasta
1 kg. sade yağ
500 gr. antepfıstığı içi
500 gr. süt
50 gr. irmik
750 gr. şeker
350 gr. su

Hamurun yapımı ve yufkaların açılımı baklavanın tarifindeki gibidir. Yufkalar üzerine yağ sürerek 10 kat üst üste konur ve 7x7 cm. olacak şekilde kare kare kesilir. Kesilen her kareye kaymaktan 2 küp şeker büyüklüğünde konarak üzerine fıstık serpilir ve iki ucu birbirini karşılayacak şekilde kapatılıp tepsiye dizilir. Ayrı bir kapta 350 gr. su şekerle kıvam yapılır ve 30 dk. pişirilen baklavanın üzerine dökülür.

