



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ŞÖBİYET

5 su bardağı (600 gr) un
2 yumurta
1 çay bardağı (100 ml) Bizim Yağ Ayçiçek
3 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı (50 ml) su
1 fiske tuz
1 çay bardağı (100 ml) süt
Açmak için:
1 su bardağı (120 gr) buğday nişastası
İç harcı için:
300 gr çekilmiş yeşil fıstık
Üzeri için:
6 yemek kaşığı (200 gr) Bizim Yağ
Şerbeti için:
1 kg (5 su bardağı) toz şeker
4 su bardağı (800 ml) su
Yarım limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayıp soğuması için kenara alıyoruz.

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Tuzunu ve kabartma tozunu döküyoruz. Ortasını havuz gibi açıyoruz. Havuza yumurtaları kırıyoruz. Yağı, sütü ve sirkeyi döküyoruz. Ortadan başlayarak hamuru yoğurmaya başlıyoruz. Hazırladığımız hamuru yuvarlıyoruz ve kalın bir fitil haline getiriyoruz. Fitili önce 3 eşit parçaya bölüyoruz. Bu üç hamurdan da 20'er dilim hamur kesiyoruz.

Bu hamurları da üzerine nişasta serperek tatlı tabağı büyüklüğünde açıyoruz. 3 tane 20 adetlik baklava hamurunu açıp üst üste koyuyoruz. Üçünü de tekrar tepsi büyüklüğünde açıyoruz.

İlk 20 katlı hamuru karelere ayırıyoruz. İçlerine fıstık ekliyoruz ve üçgen şekilde katlıyoruz. Yağladığımız tepsiye yerleştiriyoruz.

Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra üzerine eritilmiş olan Bizim Yağ'ı gezdirerek döküyoruz.

Daha evvelden ısınmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirip fırından alıyoruz.

Soğumuş olan şerbeti üzerine gezdirip tatlıyı dinlendirdikten sonra servis yapıyoruz.

Not: Açtığınız yufkaların kurumaması için bir bezle örtterek çalışın.