



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET

Tuğrul Şavkar

1 kg. un (8 su bardağı)
15 gr. tuz (2 çay kaşığı)
45 ml. ayçiçekyağı (3 çorba kaşığı)
300 ml. su
500 gr. buğday nişastası (4 su bardağı)
900 ml. eritilmiş margarin
İç harcı için:
500 ml. süt (2 su bardağı)
60 gr. irmik (5 çorba kaşığı)
200 gr. çekilmiş antepfıstığı
Şurubu için:
1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)
600 ml. su
1 adet limonun suyu

Bir mermer tezgâha veya hamur tahtasına unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına tuzu, yağı ve suyu koyup parmak uçlarınızla unu ortadaki malzemeye yedirerek bir hamur hazırlayın. Hamuru yaklaşık 10 dakika iyice yumuşayınca kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 10 dakika dinlenmeye bırakın. Şöbiyetin harcını hazırlamak için süt ve irmiği bir tencereye koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Biraz ılınca bir sıkma torbasına doldurun. Dinlenmiş hamuru tekrar bastırarak yoğurup, 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlayarak topak haline getirin. Bütün topakları nişasta içinde yuvarlayın. Fırınızı 160 °C'ye getirip ısıtın. Her parçayı tek tek merdane ile 40 cm. çapında yufkalar halinde açın. Açtığınız yufkaları, üzerine nişasta serpererek üst üste dizin. Üst üste dizilmiş yufkaların üzerinde oklavayı bir ileri bir geri gezdirerek yufkaları biraz bastırın. Katların ayrılmamasına özen göstererek hepsini birlikte oklavaya rulo şeklinde dolayın. Oklavayı kenarlarından bastırarak ileri doğru bir tur yuvarlayın. Yufkaların üstteki ucunu bırakıp, oklavayı geri yuvarlayarak yufkaları masaya geri yayın (böylece içteki yufkayı dışa almış olacaksınız). Bu işlemi birkaç defa tekrarladıktan sonra yufkaları oklava ile 170 cm. boyunda ve 80 cm. eninde dikdörtgen biçiminde açın. Açtığınız şöbiyet hamurunu bir cetvel yardımı ile 9 cm.'lik karelere bölün. Sıkma torbasına doldurduğunuz malzemeyi, bütün karelerin ortalarına fındık büyüklüğünde sıkarak bölüştürün. Üzerlerine çekilmiş fıstık serpin. Kareleri üçgen biçiminde katlayın. Yağlanmış tepsiye her birinin ucu 1 cm. kadar diğerinin altına girecek biçimde dizin. Üzerine eritilmiş sıcak yağı döküp 10 dakika bekletin. Sıcak fırına sürüp şöbiyet kat kat açılıp üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ateşten alıp ılınmaya bırakın. Şöbiyet fırından çıkar çıkmaz üzerine ılınmış şurubu verin. Üzerine çekilmiş antepfıstığı serpererek 2 saat dinlendirip, servis yapın.