



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ŞÖBİYET

1 adet yufka
3 çorba kaşığı irmik
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı margarin
Dövmüş antep fıstığı
250 gr toz şeker
2 su bardağı su

Süt ve irmiği bir tencereye koyup, kıvam olana kadar pişirin. Ayrı bir yerde yağı eritin. Yufkanın üzerine yağı sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Tekrar yağlayın. Önce 5 parmak kalınlığında şeritler kesin. Sonra her birini kare kare kesin. Aralarına irmikli karışım ve fıstık içini koyup üçgen şekli verin. 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Diğer yandan şerbeti hazırlayın. Bu tatlıda şerbet soğuk tatlı sıcak olacak. Üzerine fıstık serperek süsleyin.

