



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ŞÖBİYET

2 YUMURTA  
1 ÇAY BARDAĞI SIVIYAĞ  
1 ŞU BARDAĞI MADEN SUYU  
1 ÇORBA KAŞIĞI SİRKE  
1 FİSKE TUZ  
4 SU BARDAĞI BAKLAVALIK UN  
200 GR. ANTEPFİSTİĞİ (DÖVÜLMÜŞ)  
1,5 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI  
250 GR. NIŞASTA (AÇMAK İÇİN)  
İÇİ İÇİN  
2 SU BARDAĞI SÜT  
4 ÇORBA KAŞIĞI İRMİK  
ŞERBETİ İÇİN  
5 SU BARDAĞI ŞEKER  
4 SU BARDAĞI ŞU  
1 TATLI KAŞIĞI LİMON SUYU

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, sıvı yağı, maden suyunu, sirkeyi, 1 fiske tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Sonra bezeleri nişasta serpilmiş bir zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim, servis tabağı büyüklüğünde açalım. Açılan her yufkanın üzerine bolca nişasta serpererek 10 yufkayı üst üste serelim. Yufkaları hep birlikte mümkün olduğunca büyüterek ve yufka gruplarını sık sık alt üst ederek açalım. On yufkayı 10 cm.lik kareler halinde keselim. Bir tencerede sütü ve irmiği üzeri göz göz olana dek karıştırarak pişirip ateşten alalım ve soğutalım. Bu arada diğer bezeleri de aynı şekilde açıp hazırlayalım. Yufka karelerinin bir köşelerine bir tatlı kaşığı irmikli koyup antepfistiği serpelim, diğer köşeyi üzerine kapatalım. Bütün yufka karelerini aynı şekilde hazırlayıp hafifçe yağlanmış tepsiye dizelim. Yağı eritip 1 dk. kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı 170° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Şekeri, suyu, limon suyunu birlikte 10 dk. kaynatarak ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. Üzerine sıcaklığa yakın ılıklıktaki şerbeti gezdirelim. Baklava, şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapatalım. Baklava hamurunun üzerine erittiğiniz yağın tortusunu dökmeyin.



