



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KOLAY ŞÖBIYET

Süt (2 bardak, soğuk)
İrmik (yarım bardak)
Baklava yufkası (1 kg'lık 1 paket)
Tereyağı (200 gram)
Şerbeti için:
Su (2 bardak, soğuk)
Toz şeker (3,5 bardak)
Limon (1/4 adet)

Ocağa aldığınız derin bir tavaya 2 bardak soğuk süt koyup üzerine yarım bardak irmik ilave edin. Tavanın içindekileri bir çırpma teliyle hızlıca karıştırın ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişmeye bırakın. Ocağa aldığınız ayrı bir tavaya 200 gram tereyağı koyun ve yağı eritin. Pişen irmiği ve eriyen tereyağını tezgâhın üzerine alın. 1 kg'lık 1 paket hazır yufkayı açın. Üst üste koyduğunuz 18-20 katlık yufkayı uzunlamasına yaklaşık 8 santimetre genişliğinde kesin. Yufkanın kenarlarındaki fazlalıkları keserek ayırın. Uzunlamasına kestiğiniz yufkayı aynı şekilde enlemesine 8 santimetrelik genişlikte kesin. Elde ettiğiniz kare parçaların ortalarına birer çorba kaşığı irmik koyun. Karenin karşılıklı iki köşesini birleştirerek üçgen haline getirin ve hafifçe bastırın. İçine irmik koyduğunuz yufkaları bir fırın tepsisine dizin. Erittiğiniz tereyağını tepsiye dizdiğiniz tatlının üzerinde gezdirerek dökün. Tepsiyi önceden 175 derecede ısıttığınız fırına verip yaklaşık 50 dakika tutarak baklavaları pişirin. Tatlınız pişerken şerbetini hazırlamak için ocağa aldığınız tencereye 2 bardak soğuk su ve 3, 5 bardak toz şeker koyun. Üzerine 1/4 adet limonun suyunu sıkıp, posasını tencerenin içinde bırakın. Ve tencereyi kaynamaya bırakın. Üzeri kızaran tatlınızı fırından çıkarın. Kaynattığınız sıcak şerbeti tepsinin üzerinde gezdirerek dökün. Soğuduktan sonra süsleyerek servise hazır hale getirin.