



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİBİT TATLISI (GÜDÜL ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kilogram un

Aldığı kadar su

Tuz

Şurup:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

125 gram tereyağı

Un, su ve tuz ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Nemli bezin altında 10 dakika dinlendirilir.

İki eşit parçaya bölünür her bir parça yufka kalınlığında açılır, sac üzerinde hafifçe pişirilir.

Şurubun Hazırlanışı: Su ve şeker tencerede kaynatılır, içine tavada eritilen tereyağı eklenir. Baklava şeklinde kesilen hamur önceden hazırlanan şuruba katılır. Fazla beklemeden içinden alınarak servis yapılır.

