



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET (BAKLAVA YUFKASI)

10 adet baklavalık yufka

Yarım paket eritilmiş tereyağı

İçi için:

1 kase toz fıstık

Muhallebisi için:

1 su bardağı süt

3 kaşık irmik

1 paket vanilya

Şerbeti için:

2 su bardağı su

2 su bardağı şeker

Çeyrek limon suyu

Öncelikle şerbet malzemelerini tencereye alıp kaynamaya bırakın.

Muhallebisi için süt ve irmiği koyulaşana kadar pişirin en son vanilya ekleyip ocaktan alıp soğutun.

Tereyağını eritin. Bir yufka alıp fırça ile üzerine tereyağı sürün.

İkinci yufkayı üzerine kapatın. Bıçakla yufkayı kare kare kesin.

Her birinin ortasına 1 kaşık muhallebi ve toz fıstık serpip üçgen şekilde katlayın.

Uç kısmı diğerinin altında kalacak şekilde tepsiye dizin.

İyice kızarana kadar fırında pişirin.

Tatlı sıcak şerbet ılık iken yavaş yavaş dökün.

Şerbeti çektikten sonra fıstık ile süsleyerek servis edin.

