ŞÖBİYET

Hamuru için:
2 su bardağı un
1 adet yumurta, 1 çay bardağı su
1 çay kaşığından az tuz
Hamuru açmak için:
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Harç için:
Bir buçuk su bardağı süt
50 gram irmik
250 gram toz antep fıstığı
Üzerine:
600 gram Şanlıurfa sadeyağ
Şerbeti için:
650 gram toz şeker
Bir buçuk su bardağı su

Harç için sütü ve irmiği tencereye koyun ve kaynayana dek karıştırın.
Kaynadıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra Antep fıstığı ile karıştırın.
Hazır olan harçtan erik boyutunda parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.
Şöbiyetin hamuru için un, yumurta, su ve tuzu ekleyip yoğurun ve hamuru elde edin.
Hamurdan küçük parçalar koparıp bir oklava yardımı ile incecik açın.
Yufkalar açarken arada sırada üstüne nişasta serpin.
Hamuru açtıktan sonra üzerlerine nemli bir bez örtüp 15 ila 20 dakika dinlendirin.
Üst üste yerleştirin ve 8 ila 10 santimlik karelere bölün.
Ortalarını yuvarlayarak hazırladığımız parçaları yerleştirip katlayın.
Fırını 125 dereceye ayarlayıp sade yağı tepside gezdirin ve tepsiyi fırına yerleştirin.
170 derece de 25 dakika boyunca renk alıncaya dek pişirin.
Hamurumuz pişerken bir yandan da şerbeti hazırlayın.
Şerbet için toz şeker ve suyu kaynatın.
Baklavayı fırından alıp şerbeti üzerine gezdirin.
Şerbet çekince servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156292 • adı:Şöbiyet • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:06.05.2024 - 13:06