ŞÖBİYET

18 kişilik Gerekli malzeme:
5.5 su bardağı un
2 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı ucu tuz
Hamuru açmak için:
1 su bardağı nişasta
İç malzeme:
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı irmik
1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
2 çorba kaşığı tozşeker
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
Üzeri için:
1 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
200 gr kaymak

Yumurta, yoğurt, su, sıvıyağ, karbonat ve tuzu hamur yoğurma kabında iyice çırpın. Unu azar azar ekleyip düzgün bir hamur yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.
Su ve şekeri tencerede şerbet kıvamında pişirin. Soğumaya bırakın.
İç malzeme için, süt ve irmiği kısık ateşte koyu muhallebi kıvamında pişirip soğumaya bırakın. Antepfıstığı ve tozşekeri bir kapta karıştırın.
Hamuru 24 eşit bezeye ayırın. Üzerlerine nişasta serpip oklava ile tek tek pasta büyüklüğünde açın. 8 yufkayı aralarına nişasta serperek üst üste yerleştirin. Hepsini birden oklava ile büyük bir yufka şeklinde açın. Yufkayı 7x7 santimlik kare parçalara kesin. Kalan 16 bezeyi 8'li 2 guruba ayırıp aynı şekilde hazırlayın Karelerin uç kısımlarına 1 tatlı kaşığı irmikli muhallebi ve 1 tatlı kaşığı antepfıstıklı şekeri ilave edip üçgen şeklinde kapatın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisin aralıklı olarak yerleştirin. Tereyağını tavada kızdırıp hamurların üzerlerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırının alt rafında kızarıncaya kadar pişirin.
Soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerin döküp 20 dakika bekletin. Soğuyunca fıstık ve kaymakla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18423 • adı:ŞÖBİYET • gönderen:BnSONY • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:54