



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET

Malzeme:

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 kaşık sirke
250 gr ceviz
2 yumurta
5 bardak un
Şurubu:
5 bardak şeker
3.5 su bardağı su
açmak için:
300 gr nişasta
üzerine:
500 gr tereyağı.

Yapılışı:

Hamur yoğurulur, yarım santim kalınlığında açılıp 8 santim kalınlığında karelere kesilip bir köşesine doğulmuş ceviz koyup üçgen şeklinde kapatılır. İkinci parça da aynı şekilde açılıp karelere bölünüp şöbiyet yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kızgın tereyağı dökülüp sıcak fırına verilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet dökülür. İstiyorsanız üzerine "beyaz krema" tarifinden yarım ölçü yapıp kullanabilirsiniz.