



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET

1 kg.un
1 bardak süt
1 paket sana yağı
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 kg. nişasta

Paketteki yumuşamamış sana yağı unla karıştırılır. Başka yerde süt ile yumurta çırpılarak ikisi birbirine karıştırılarak hamur yapılır. Hamur üçe bölünür. Üçe bölünen hamurun her biri 25 parçaya ayrılır. Tabak büyüklüğünde açılıp aralarına nişasta serpilir. 25 taneyi üst üste koyup hepsi birlikte açılıp kare kare kesilir. (Sana böreği gibi) arasına ceviz konur. Kenarlarına bastırmadan tepsiye dizilir. 2 Paket sana yağı eritilip üzerine dökülür. Fırında yavaş bir ısıda pişirilir. Şerbet : 8 bardak şeker üstüne çıkana kadar su yarım limon tatlı.

Not: Tatlı soğuk şerbet ılıktan biraz sıcak olacak. Kaynak olmasın hamur gibi olabilir.

[ML® Kaymaklı Muska için tıklayın](#)



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 10.08.2020