



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET

Burhan ağdaş

1 kg. sert buğday unu
3 yumurta
10 gr. tuz
50 gr. nişasta
1 kg. sade yağ
500 gr. antepfıstığı içi
500 gr. süt
50 gr. irmik
750 gr. şeker
350 gr. su

Hamurun yapımı ve yufkaların açımı baklava tarifindeki gibidir. Yufkalar arasına yağ sürerek 10 kat üst üste konur ve 7x7 cm. olacak şekilde kare kare kesilir. Kesilen her bir parçaya kaymaktan iki kesme şeker büyüklüğünde konularak üzerine fıstık serpilir ve iki ucu birbirini karşılayacak şekilde kapatılıp tepsiye dizilir. Ayrı bir kapta 350 gr. su şekerle karıştırılır, ocakta 105 dereceye varıncaya kadar kaynatılır. Baklava 30 dakika piştikten sonra üzerine kıvam verilir.