



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET

1 kilo un
5 yumurta
15 gr. tuz
çeyrek limon
800 gr. margarin.
Şurubu için;
2 kilo şeker
800 gr su
1 limon suyu
İçi için;
yarım kilo süt
60 gr. irmik
çekilmiş antepfıstığı

Önce su ve şekeri kaynatarak üzerine limon suyunu sıkın biraz daha kaynatın ocaktan alın soğutun. Unu, tuzu, limonu margarini ve yumurtaları su ile birlikte normal kıvamda yoğurun, 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 24 parçaya ayırın, biraz açarak aralarına nişasta sererek 12 parça hamuru bir kenara alın, ikinci 12 parçalık hamuru da aynı şekilde hazırlayıp bir köşede yarım saat dinlendirin. Oklava ile dinlenen üst üste hamurları beraberce genişletin (nişasta sererek), iki parça hamuru bu şekilde genişletince 7x7 santim ölçüsünde kareler kesin. Süt ve irmiği koyu kıvamda kaynatın, soğuduktan sonra krema torbasına koyun, hamur karelerinin arasına biraz sıkın, üzerine bir çay kaşığı antepfıstığı koyup, üçgen katlayın. Üçgenleri tepsiye dizin. Eritilmiş 800 gr margarini tepsideki şöbiyetlerin üzerine dökün. Tepsiyi fırına verip kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca soğuk şerbeti sıcak şöbiyetlere dökün en az 2 saat süreyle şekeri çektirin.