



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ŞOBİYET

2/5 Su Bardağı Un
2 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1/5 Su Bardağı Su
1/5 Su Bardağı Nişasta
5 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Margarin
5 Çorba Kaşığı Dövmüş Antep Fıstığı

Öncelikle şöbiyetin şerbetini hazırlayalım. Bunun için toz şeker ve suyu bir tencereye koyup kaynatalım. Limon suyunu ilave edip ocağın altını kapatalım ve soğumaya bırakalım. Unu, yumurtaları ve tuzu bir kaba alalım. Su ilave ederek yoğuralım ve sert bir hamur elde edelim. Hamuru 7 parçaya bölüp beze haline getirelim ve yarım saat dinlenmeye bırakalım. Dinlenmiş hamurları, üzerine nişasta serpererek bir oklava yardımıyla incecik açalım. 7 yufkayı üst üstü koyup tam ortasından ikiye katlayalım. 5-6 cm'lik kareler keselim. Öte yanda sütle irmiği bir tencereye koyup sürekli karıştırarak koyu kıvamlı bir muhallebi hazırlayalım. Bu irmikli harçtan birer tatlı kaşığı alarak karelerin bir kenarına koyup kareyi üçgen şeklinde kapatalım. Tereyağı ve margarini eritip üçgenlerin üzerine dökelim. Üçgenleri yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık yarım saat pişirelim. Sıcak tatlının üzerine soğumuş şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbeti iyice çekince üzerine dövmüş Antep fıstığı serpelim. Soğuyunca servis edelim.

