



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET TATLISI

1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
Yeterince un
İçi için:
4 yemek kaşığı irmik
4 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı süt
1 su bardağı ceviz içi
Üzeri için:
Yarım paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
Amak için:
Nişasta
Şerbeti için:
1 kilo şeker
2 litre su

Bir tencerede irmik şeker ve sütü karıştırarak pişirip soğutuyoruz(muhallebi kıvamında)

Hamuru baklava hamuru gibi yumuşak bir şekilde yoğuruyoruz ve 2'ye bölüyoruz

Bir tanesinden 15 beze yapıyoruz ve aralarına nişasta koyarak büyük bir yufka şeklinde açıyoruz

Muhallebimizi elimizle fındık büyüklüğünde parçalar yapıp fındık veya ceviz içine buluyoruz.

Açtığımız hamuru kare kesiyoruz ve karelerin ucuna fındık içine buladığımız muhallebi parçalarını yerleştiriyoruz ve diğ er ucunu üzerine kapatıyoruz

Yağlı tepsiye diziyoruz uçları kapanacak şekilde pişerken açılmasın diye.

Üzerine sıvı yağ ve margarin eritip gezdiriyoruz

200 dc de üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz

Şerbeti için de su ve şekeri derin bir tencereye alıp kaynadıktan sonra yarım saat pişiriyoruz

Göz göz olmaya başlayınca ateşten alıp soğuk tatlılarımıza döküp şerbetin iyice çekmesini bekliyoruz.

