



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET (YOZGAT)

1 kg un
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı sirke
Biraz tuz
Tav yağı;
1-1,5 lt sıvı yağ
750 gr tereyağı veya margarin
Şurubu;
3 kg tozşeker
üstünü geçecek kadar su
1 limon
Açmak için;
1 kg un
500 gr ev nişastası
İçi için:
300-500 gr ceviz içi

Yukarıdaki yazılan ölçülerle, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. İyice yoğurup özleştirin. Nemli bir bezin altında yarım saat bekletin. Sonra hamuru 20 paziya ayırıp tekrar yarım saat dinlendirin. Pazıların altına ve üstüne bolca nişastalı un serperek incecik açın. Yufkaları bir örtü üzerine serin. yufkaları üst üste koyup sekizer santimlik kareler halinde kesin. Ortalarına dövülmüş ceviz koyup üçgen biçiminde kapatın. Hamurları 3 tepsiye yerleştirin. Katı yağları önce eritin ve tortusu dibine çökünce başka bir kaptaki kaynatılan sıvı yağla karıştırın. Kaynayan tav yağının 1/3 ünü bir kepçeyle alıp tepsinin birine gezdirin. Kalan yağı da diğer tepsilere dökün. Fırında pembe renkte pişirin. Üç kilo şekerden orta koyulukta bir şurup hazırlayın. Soğuyan tatlıların üzerine ılık şerbeti gezdirin. Kiyılmış yeşil fıstık serpin.

[ML® Şöbiyet için tıklayın](#)