



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI ŞÖBİYET

1 çay bardağı yoğurt
1 çaybardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
yeteri kadar un
3 su bardağı dövülmüş ceviz
200 gr margarin
1 paket nişasta
2,5 subardağı su
2,5 subardağı şeker
Yarım limon

Önce şerbeti hazırlayıp soğutalım. Yoğurt, sıvıyağ, sirke ve yumurtayı kabın içine alıp karıştıralım. Kabartma tozunu ve azar azar unu ilave ederek kulak memesi yuşaklığında bir hamur hazırlayalım. Hamuru 18 bezeye bölelim üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirelim. Bezeleri nişasta ile küçük pasta tabağı büyüklüğünde açıp aralarına nişasta serpererek üst üste koyup hepsini birlikte açalım. arada açarken alt üst ederek açalım ki altta kalan taraf küçük kalsın. Açılan yufkayı istenilen büyüklükte karelere keselim. karelerin bir köşesine iri kırılmış ceviz koyup üçgen kapatalım yağlanmış tepsiye didelim. sana hamur iş margarinini eritip üzerine gezdirelim. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında şöbiyetlerin üzeri pembeleşene kadar kızartalım ve fırından alalım ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğuk şerbetle buluşturalım.

