



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Şöbiyet

Şöbiyet



2 adət yumurta
1 çay stəkani süd
1 çay stəkani günəbaxan yağı
1 yemək qaşığı sirkə
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
1 paket kərəyağı (250 qr.)
Açmaq Üçün;
1 kasa buğda nişastası
İçi Üçün;
1,5 su stəkani döyülmüş antep fıstığı
Şərbəti Üçün;
2,5 su stəkani toz şəkər
2,5 su stəkani su
1 yemək qaşığı limon suyu

Yoğurma qabına yumurta, süd, duru yağ, sirkə və duz qoyular barmaq uclarıyla yaxşıca qarışdırılır, daha sonra orta sərtlikdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un qatılır, yoğurular.

Xəmir yarım saat qədər dinlənməyə buraxılır. Bu vaxt şərbət hazırlanır, su və şəkər qaynadılır, tündləşə bilməyə başlayınca limon suyu əlavə olunur 5 - 6 dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır, soyumağa buraxılır.

Dinlən/istirahət edən xəmir, əvvəl iki parçaya bölünər, hər parçadan 14 parça çıxarılır. Kiçik parçalar əvvəl nişastalı zəmində mərdanə köməyiylə çay qabı böyüklüyündə açılır, sonra aralarına bol miqdarda nişasta səpərək üst üstə yerləşdirilər.

Xəmir bu vəziyyətdəyken əllə basdırılaraq açmağa başlanılır, sonra oxlov ilə soba nimçəsi diametrində açılır.

14 qatlı üst üstə açılan yuxa 3 barmaq enində kvadrat şəklində kəsilir. Hər kvadratın bir küncünə bir çay qaşığı döyülmüş antep fıstığı qoyular, üçbucaq bağlanılır. Digər xəmir parçasına da eyni əməliyyatlar tətbiq olunur.

Kərəyağı yandırmadan əridilər, bir qisimi ilə orta böyüklükdə bir nimçə yağlanılır. Hazırlanan şöbiyetlər bir barmaq ara ilə üst üstə gələcək şəkildə nimçəyə düzülür.

Qalan kərəyağı şöbiyetlərin üzərinə gəzdirilər. Nimçə əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilər, üzəri qızarana qədər bişirilər.

şiriniyyətə sobadan çıxdıqdan 2 - 3 dəqiqə sonra soyuq şərbət gəzdirilər.

Şərbəti çəkib soyuduqdan sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Şöbiyetin kənarlarından çıxan xəmir parçaları incə incə kəsilər, qurudular, yemək istehsalında erişte yerinə istifadə edilə bilər.