



Sobiyet

Şöbiyet



2 œufs
1 tasse de lait
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de vinaigre
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
1 paquet de beurre (250 gr.)
Pour ouvrir ;
1 tasse d'amidon de blé
Pour l'intérieur ;
1,5 tasses de pistaches concassées
Pour le sirop ;
2,5 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, du lait, de l'huile, du vinaigre et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts. Puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure. Préparez le sirop pendant ce temps. Faites bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez du jus de citron et laissez bouillir pendant 5-6 minutes. Retirez du feu puis laissez refroidir.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux, puis sortez 14 morceaux de chaque. Ouvrez les morceaux sur une surface qui contient de l'amidon, à la taille d'une assiette de thé. Mettez les morceaux l'un au dessus de l'autre en saupoudrant de l'amidon entre chaque.
- # Commencez à ouvrir la pâte avec les mains, puis ouvrez avec un rouleau à la taille du plat de cuisson.
- # Coupez la pâte à 14 étages, en carré à 3 écarts de doigts. Mettez sur chaque coin de la pâte, de pistaches battus. Fermez triangulairement. Faites la même chose pour l'autre morceaux.
- # Faites fondre le beurre sans le brûler. Huilez un plat de cuisson avec une partie, puis placez les morcaux avec un doigt d'intervalle, dans le plat.
- # Versez le beurre qui reste, sur le dessert, puis placez le plat au four préchauffé à 185 degrés et laissez cuire.
- # Versez du sirop sur le dessert, après 2-3 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir après que le dessert absorbe le sirop.

N-B; Le bouts qui dépassent du dessert, peuvent être coupé du dessert et être utilisé dans la préparation d'une soupe.