



Sobiyet

Şöbiyet



2 uova
1 bicchierino di latte
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino d'aceto
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Un pacco di burro (250 gr.)
Per aprire;
1 tazza amido di grano
Per interno ;
1,5 bicchieri di pistacchi pestati
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Nella ciotola da impastare si mettono uova, latte, olio vegetale, aceto e sale poi si miscelano bene e poi si aggiunge la farina setacciata per avere un impasto mezzo morbido.

Impasto si lascia a riposare e si prepara lo sciroppo. Acqua si bolle con zucchero quando inizia per diventare solido si aggiunge succo di limone e si bolle ancora per 5 minuti e poi si leva dal fuoco e si lascia a raffreddare.

Impasto riposato si divide in 2 pezzi poi da ogni pezzo si avrà 14 pezzi. I pezzi piccoli si aprono con il rullo sul tavolo farinato dimensionato di piattino. Poi in mezzo si pizzica abbastanza amido e si mettono uno sopra l'altro.

Dopo di nuovo si schiacciano con le mani e poi si riaprono diametro del vassoio di forno.

Dopo aver aperto tutte 14 yufka si tagliano in quadrato larghezza di 3 dita. Angolo di ogni pezzo si mette 1 cucchiaino di pistacchio pestato. Gli altri angoli si coprono alla sopra. Si fanno ugualmente anche gli altri pezzi.

Burro si scioglie senza bruciare. Con un pezzo di burro si oli il vassoio. Poi sobiyet preparati si filano nel vassoio con distanze. Il burro sciolto si mette sopra dei sobiyet. Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi. Si cucina finché le sopra si arrossiscono bene.

Si aspetta per 3 minuti dopo aver tolto dal forno poi alla sopra si mette lo sciroppo freddo.

Si può servirsi dopo raffreddato ed aver succhiato lo sciroppo.

Nota: I pezzi d'impasto che rimasti fianchi del sobiyet si possono tagliare in fine ed asciugarsi e si possono usare per preparare il minestrone.