



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилице 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Шобиет Şöbiyet



2 яйца  
0,5 стакана молока  
0,5 стакана подслн. масла  
1 ст.л. фруктового уксуса  
Щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
250 гр. слив. масла  
Раскатать:  
1 кружка пшеничного крахмала  
Для начинки:  
1,5 стакана измельченных фисташек  
Для сиропа:  
2,5 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # В чашке смешать яйца, молоко, подслн. масло, уксус и соль. Добавляя муку, замесить средней упругости тесто, оставить на 30 минут.
- # Воду с сахаром закипятить, через минут 5 добавить сок лимона. Кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Тесто разделить на 2 части, затем каждую часть разделить еще на 14 кусочков. Используя крахмал раскатать небольшие лепешки и сложить их друг на друга обильно посыпая между крахмалом.
- # Многоэтажную стопку раскатать скалкой до размеров противня.
- # Затем разрезать тесто на квадратики шириной в 3 пальца. В угол каждого квадратика положить 0,5 ч.л. измельченных фисташек, залепить треугольником. Прodelать тоже самое со вторым куском теста.
- # Слив. масло растопить, смазать средних размеров противень. Затем положить треугольники в нахлест на треугольный кончик предыдущего.
- # Полить сверху оставшимся слив. маслом и поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до сильно золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минуты через 2-3 полить холодным сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается.

Оставшиеся после нарезки квадратов кусочки теста, можно тонко порезать, высушить и использовать в качестве лапши для супа.