ŞÖBİYET

2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 paket tereyağı (250 gr.)
Açmak İçin;
1 kase buğday nişastası
İçi İçin;
1,5 su bardağı dövülmüş antepfıstığı
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurma kabına yumurta, süt, sıvıyağ, sirke ve tuz konur parmak uçlarıyla iyice karıştırılır, daha sonra orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamur yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada şerbet hazırlanır, su ve şeker kaynatılır, koyulaşamaya başlayınca limon suyu eklenir 5 – 6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Dinlenen hamur, önce iki parçaya bölünür, her parçadan 14 parça çıkarılır. Küçük parçalar önce nişastalı zeminde merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır, sonra aralarına bol miktarda nişasta serperek üst üste yerleştirilir.
Hamur bu durumdayken elle bastırılarak açmaya başlanır, sonra oklava ile fırın tepsisi çapında açılır.
14 katlı üst üste açılan yufka 3 parmak eninde kare şeklinde kesilir. Her karenin bir köşesine bir çay kaşığı dövülmüş antepfıstığı konur, üçgen kapatılır. Diğer hamur parçasına da aynı işlemler uygulanır.
Tereyağı yakmadan eritilir, bir kısmı ile orta büyüklükte bir tepsi yağlanır. Hazırlanan şöbiyetler bir parmak ara ile üst üste gelecek şekilde tepsiye dizilir.
Kalan tereyağı şöbiyetlerin üzerine gezdirilir. Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir.
Tatlıya fırından çıktıktan 2 – 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekip soğuduktan sonra servise sunulabilir.

Not: Şöbiyetin kenarlarından çıkan hamur parçaları ince ince kesilir, kurutulur, çorba yapımında erişte yerine kullanılabilir.