

Sobiyet

Malzemeler

3 kase un

1 kase irmik

1 litre sut

1 cay bardagi seker

3 adet yumurta

6 yemek kasigi tereyagi

Antep fistigi

Serbeti icin;

3 bardak seker

2 bardak su

Yapilisi

Hamuru icin; 3 kase unun uzerine 3 adet yumurta kirilir. 1 tutam tuz serpilip azar azar su dokulerek kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulup dinlenmeye birakilir.

Muhallebisi icin; 1 kase irmigin uzerine 2 yemek kasigi tereyagi ve 1 cay bardagi seker eklenir. 1 litre sut dokulup koyulasana kadar devamlı karistirilarak pisirilir. 5 yemek kasigi tereyagi eritilir. Dinlenen hamur 8 bezeye ayrilip incecik acilir ve aralari tereyagi ile yaglanarak ust uste serilir. 8 kat yufka merdaneyle tek bir yufka halinde acilir. Acilan yufka karelere kesilir. Her kare; uzerine muhallebi, kaymak, antep fistigi konulup ucgen seklinde kapatilarak yaglanmis tepsiye dizilir, uzerilerine antep fistigi serpilir ve onceden 200 derecede isitilmis firinda nar gibi kizarana kadar pisirilir.

Serbeti icin; 3 bardak seker, 2 bardak su ilr kaynatilir. Sicak serbet firindan cikan sicak hamurlarin uzerine dokulur.

Sobiyet servise hazirdir.