



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MABEYN TATLISI

Malzemeler:

1 kilo baklavalık un
3 adet yumurta
2 su bardağı su
10 gram tuz
Yarım kilo nişasta
400 gram tereyağı
1 kilo şerbeti için şeker
250 gram ceviz içi

Hazırlanışı:

Unu geniş bir yere ortasını açarak dökün. Yumurtanın sarısını, yağı ve unu açtığınız yere ekleyin. Tuz ve suyu da ekleyerek hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Hamur hazır hale gelince yarım saat bekletin. Hazır olan hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın. Daha sonra nişasta yardımıyla bu yuvarlakları çok ince olacak şekilde merdane veya oklavayla açın. Açtığınız yufkalardan birini düz bir yere yayarak daha önceden hazırladığınız çekilmiş ceviz içini bu yufkanın üzerine yaydın. Çok ince oklava yardımıyla hamuru oklavaya sardırın. Sardıktan sonra oklavayı ortasından çekin. Mabeyn tatlısının şekil alacak şekilde bıçak yardımıyla oval kesin. Oval şekilde daha önceden yağlanmış tepsiye dizin. Fırına vermeden önce üzerine beyaz kağıt kapatın. Bunun nedeni tatlının hamuru ince olduğundan fazla kızarmaması içindir. Fırındaki tatlıyı pişirmeden önce şekerini bir kapa boşaltıp 1 litre suyla kaynatarak şerbeti hazırlayın. Fırından sıcak çıkardığınız tatlının üzerine sıcak