



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKİK TATLISI

1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Hamurları açmak için:
Nişasta
İçi için:
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz veya Antep fıstığı
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı irmik
Tatlıların üzerine dökmek için:
250 gram tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Tatlının şerbeti soğuk döküleceğinden öncelikle şerbet için şeker ve suyu tencerede karıştırın.

Kaynamaya başladığında altını kısıp limon suyunu ilave edin.

Birkaç dakika daha kaynattığınız şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamur için olan sıvı malzemeleri derin bir kasede karıştırın.

Unu azar azar ekleyerek baklava hamuru kıvamında bir hamur elde edin.

Hamuru bir süre dinlenmeye bırakın.

Bu esnada süt ve irmiği ufak bir tencerede muhallebi gibi pişirin.

İçine dövülmüş ceviz ya da fıstığı da ekleyip iç harcınızı hazır edin.

Dinlendirdiğiniz hamuru nişasta yardımıyla incecik açın.

Yufkayı bir ucundan diğerine doğru parmak uçlarınızla toparlayarak pile pile katlayın.

Yufkanın üzerine aralıklı olarak bir tatlı kaşığı kadar irmikli harçtan koyun.

Harcın üzerine yufkayı kenarlarından kapatıp iki ucunu sıkıştırarak mekik şekli verin.

Mekiklerin aralarını bıçakla kesip tepsiye yerleştirin.

Tüm malzemeyi bu şekilde hazırladıktan sonra tereyağını eritip sıvı yağla karıştırın ve tatlıların üzerine gezdirin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Tatlıları üzeri güzelce kızarana kadar fırında pişirin.

Fırından çıkan tatlı ılınınca üzerine soğuk şerbeti dökün.

Tatlı şerbeti çekince servis edin.



© lezzetler.com tarif no:152382 • adı:Mekik Tatlısı • gönderen:uydu • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:48