



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE BAKLAVA

1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
1 ay kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
1 ay bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
Nişasta
Ceviz veya antepfıstığı
Üzeri için:
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Öncelikle şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu ocakta kaynatıp hazır olmadan önce limon suyunu ilave edin. İlave ettikten sonra 10 dakika kaynatın ve daha sonra ılınmaya bırakın. Tatlıyı hazırlamak için sıvı yağı, yoğurt, yumurta, sirkeyi bir kaba koyun ve karıştırın. Üzerine yavaş yavaş kabartma tozunu ve 2 bardak unu ekleyip karıştırın. Hamurunuzu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğururken 1 bardak daha un ilave edin. Hamur hazır olduğunda 12 eşit parçaya ayırın ve 30 dakika bekletin. Dinlenmiş hamur parçalarının üstüne nişasta dökün ve bir tatlı tabağı boyutunda açın. Her bir açılmış parçanın arasına nişasta koyup üst üste dizin. En üstteki parçaya nişasta dökmeyin ve yufkanızı büyük bir yufka olana kadar dikkatlice açın. Oklavayla büyüyen yufkanızı sıkıca sarıp rulo haline getirin ve rulo hamuru parmak kalınlığında dilimleyin. Kestiğiniz bu parçaları da çay tabağı büyüklüğünde açıp içine ceviz koyup midye gibi kapatın. Tereyağını eritin ve sıvı yağ ile karıştırıp ılıkken tepsiye dizdiğiniz midyelerin üzerine dökün ve fırçayla iyice yayın. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınızda ılık şerbetinizi üzerine dökün.



