



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİDYE TATLISI

<https://yemek.name>

1 yumurta
20 gr yaş maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt veya çiğ krema
1 fiske tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
1 su bardağı ceviz içi (çok ince çekilmemiş)
Üzeri için:
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
Açmak için:
Nişasta
Şurup için:
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
½ limon suyu

Süt, maya, sıvı yağ, yumurta, tuz ve aldığı kadar unla birlikte kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur yoğurun.

Hazırlanan hamuru 10 veya 12 parçaya bölün.

Bezeleri nişastası yardımıyla tabak büyüklüğünde açın.

5 veya 6 parçayı üst üste koyup büyük bir yufka açın. Daha çok dikdörtgen açmaya çalışın.

Elde ettiğiniz hamuru rulo olarak sıkı sıkı sarın.

1 cm kalınlık dilimler olarak kesin.

Kestiğiniz dilimleri merdane ile biraz büyüterek açın.

Bir fırça yardımı ile bu dairelerin üzerine tereyağı sürün ve dairelerin bir yarısına ceviz koyun ve kapatın. Tepsiyeye dizin.

Kalan hamura da aynı işlemi uygulayın. 180° derece fırında pembeleşene kadar pişirin.

Fırından çıkan midye tatlısına soğuk şerbeti dökün.

Not: Tatlıyı bir kaç gün önce yapıp kullanılacak gün sıcak şerbetle ıslatabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:128564 • adı:Midye Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 08:16