



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE TATLISI

1 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım paket yaş maya
Yarım çay kaşığı tuz
Yeterince un
Açmak için nişasta
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Yoğurma kabına maya süt tuz yumurta ve sıvı yağı alıp mayayı eritene kadar elimizle eziyoruz. Daha sonra yavaş yavaş un ilave ederek baklava hamuru kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu 12 bezeye ayırıp yuvarlıyoruz. Nişasta serpererek merdane yardımı ile bezelerimizi tatlı tabağı büyüklüğünde açtıktan sonra aralarına bol bol nişasta serpip hamurlarımızı üst üste sıralıyoruz ve merdane ile açmaya başlıyoruz. Hamurumuz olabildiğince ince olmalıdır. Daha sonra açtığımız hamuru sıkı sıkı rulo yapıyoruz ve bir parmak genişliğinde bıçakla kesip dilimlere ayırıyoruz. Kestiğimiz dilimleri dikey olarak üzerlerine merdane ile hafif bastırıp resimde gördüğümüz gibi kapatıyoruz derseniz aralarına fındık ceviz vs. koyabilirsiniz. Hamurlarımızı tepsimize sıralıyoruz ve bir tencereye tereyağı ve sıvı yağı alıp eritiyoruz ve hamurlarımızın üzerine gezdiriyoruz. Önceden ısınmış 200 derece fırında tatlılarımızı üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz. Tatlımız pişerken biz de şerbetini hazırlamaya geçiyoruz. Tencereye su ve şekeri alıp şeker eriyene kadar karıştırdıktan sonra orta ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişiriyoruz. Tatlılarımız pişince fırından çıkarıp soğumaya bırakıyoruz. Pişen şerbetimizi sıcak olarak tatlımızın üzerine döküp çekmesini bekliyoruz. Tatlımız şerbetini çektikten sonra soğutarak servis yapıyoruz.

