



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE TATLISI

1 yumurta
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı süt
1 tutam tuz
2 su bardağı un
İç iin:
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
15 gr yağ
Şerbeti için:
3.5 su bardağı su
3.5 su bardağı tozşeker
Yarım limonun suyu

Su, toz şeker ve limon suyunu kaynatıp soğumaya bırakın.

Ayçiçeği yağı, toz şeker, süt, yumurta, maya ve tuzu karıştırma kabına alarak karıştırın. Unu ekleyip yoğurun.

Üzerini örterek 40 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamuru 6 parçaya ayırın. Her birini nişasta serpilmiş mutfak tezgahında yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Hepsini üstüste yerleştirip tekrar açın ve sıkıca rulo yapın. 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Parçaları elinizle bastırarak düzleştirin ve içine ceviz yerleştirerek kapatın.

Tepsiye dizin. Üzerlerine yağ sürüp 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkarınca şerbetini döküp servis yapın.

