



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı buğday nişastası
1 silme çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sirke
4 su bardağı un
Arası için:
1 su bardağı buğday nişastası
zeri için:
150 gram tereyağı
şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Birkaç damla limon

Öncelikle sıvı olan malzemeleri karıştırın. Kalan malzemeleri ekleyin. Unu kontrollü koyun. Ele yapışmayan bir hamur yoğurun ve 12 bezeye ayırıp hamuru 15 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru nişastayla pasta tabağı büyüklüğünde aın. zerine nişasta serpin. Tüm bezeleri bu şekilde yapıp aralarına nişasta serpererek üst üste koyun. En üste serpmeyin. 12 hamuru birden oklavayla aabildiğiniz kadar aın.

Hamuru bir köşesinden başlayarak sıkıca rulo yapın. Sonra 1 parmak eninde kesin. Kestiğiniz hamuru merdaneyle çok az açarak içine ceviz koyup kapatın. Çok sıkı bastırmanıza gerek yok açılmıyor. zerine tereyağını kızdırın ve kaşık yardımıyla dkn. 180 derecede fırında pişirin.

Bu arada şerbetini hazırlayın. Su ve şekeri kaynatın. Kaynayınca limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha bekleyin ve ocaktan alın.

Fırından çıkan baklavanın sıcaklığı geçince ılık şerbeti dkn. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin.



