



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE TATLISI

- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 ay bardağı buğday nişastası
- 3 su bardağı
- 1 yemek kaşığı un
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 silme çay kaşığı tuz
- Buğday nişastası (açma işleminde kullanılacak)
- zeri için:
- 150 gram eritilmiş tereyağı
- İçi için:
- Ceviz
- şerbeti için:
- 3 su bardağı şeker
- 2.5 su bardağı su
- 1 ay kaşığı limon suyu

Hamur için gereken kuru malzemeleri eleyin. Sıvı malzemeleri hamuru yoğuracağınız kaba alıp karıştırın ve yavaş yavaş unu ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru 10 eşit parçaya bln. zerine kuru bir bez örterek biraz dinlendirin. Daha sonra bezeleri çok az nişasta ile tabak büyüklüğünde aın. Açtığınız bezelerin aralarına nişasta serpererek üst üste koyun. Hamurların en üstüne nişasta serpmeyin. Daha sonra oklava ile aabilidiğiniz kadar aın. Sonra sıkı sıkı sararak rulo yapın ve 1 parmak genişliğinde dilimleyin. Yine merdane yardımı ile dilimleri biraz açıp içine ceviz doldurun ve ağzını kapatarak tepsiye dizin. Bütün hamurları bu şekilde bitirdikten sonra eritip kızdırdığınız tereyağını tek tek hepsinin üzerine gezdirin. Fırında kızarana kadar pişirin. Hamur soğuk şerbet ılık olması gerektiğinden tatlıyı fırından çıkardıktan sonra şerbeti hazırlayın. şeker ve suyu kaynatın kapatmaya yakın limon suyunu ekleyin 5 dakika dinlendirdikten sonra tatlının üzerine dökün.



