



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİDYE TATLISI

1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardağı yoğurt  
1 kaşık sirke veya limon suyu  
1 silme çay kaşığı tuz  
Yarım paket kabartma tozu  
1 ay bardağı mısır nişastası  
1 adet yumurta  
2,5 su bardağı un  
Nişasta  
Ceviz  
Üzeri için:  
125 gram tereyağı  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
şerbeti için:  
4 bardak şeker  
4 bardak su  
Yarım limon

Öncelikle şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu ocakta kaynatıp hazır olmadan önce limon suyunu ilave edin. İlave ettikten sonra 10 dakika kaynatın ve daha sonra ılınmaya bırakın. Tatlıyı hazırlamak için sıvıyağı, yoğurt, yumurta, sirkeyi bir kaba koyun ve karıştırın. Üzerine yavaş yavaş kabartma tozunu ve 2 bardak unu ekleyip karıştırın. Hamurunuzu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğururken 1 bardak daha un ilave edin. Hamur hazır olduğunda 12 eşit parçaya ayırın ve 30 dakika bekletin.

Dinlenmiş hamur parçalarının üstüne nişasta dökün ve bir tatlı tabağı boyutunda açın. Her bir açılmış parçanın arasına nişasta koyup üst üste dizin. En üstteki parçaya nişasta dökmeysin ve yufkanızı büyük bir yufka olana kadar dikkatlice açın. Oklavayla büyüyen yufkanızı sıkıca sarıp rulo haline getirin ve rulo hamuru parmak kalınlığında dilimleyin. Kestiğiniz bu parçaları da çay tabağı büyüklüğünde açıp içine ceviz koyup midye gibi kapatın.

Tereyağını eritin ve sıvı yağ ile karıştırıp ılıkken tepsiye dizdiğiniz midyelerin üzerine dökün ve fırçayla iyice yayın. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınızda ılık şerbetinizi üzerine dökün. Tatlılar şerbeti iyice çektiğinde keyifle servis edebilirsiniz.



