



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MİDYE TATLISI

Hamuru için:

2 su bardağı + 1 su bardağından 2 parmak eksik un

1 su bardağından 2 parmak eksik süt

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı sirke

1/4 su bardağı ayçiçek yağı

25 gr. tereyağı - 1 tepeleme yemek kaşığı - eritilmiş

1 tutam tuz

1 paket kabartma tozu

Açmak için:

Buğday nişastası

İçi için:

2 su bardağı süt

5 yemek kaşığı irmik

2 yemek kaşığı toz şeker

Ceviz - iri kıyılmış

Üzeri için:

50 gr. tereyağı

1/2 su bardağı ayçiçek yağı

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

3 - 4 damla limon suyu

Midye baklava tarifi için önce şerbeti hazırlayın. Birinin sıcak diğerinin soğuk olması gerekir.

İrmikli katmanı için küçük bir tencereye süt, irmik ve toz şekeri koyun ve orta ateşte karıştırarak koyu bir kıvamda getirin. Bir karıştırma kabına unu alın. Üzerine süt, yumurta, sirke, ayçiçek yağı, erittiğiniz tereyağı, tuz ve kabartma tozunu ekleyip iyice yoğurun. Hamurunuz hazır olunca, hamurunuzdan 4 ya da 5 beze çıkartın.

Tezgahınıza nişasta serpin ve üzerine bezeyi koyup, oklava ya da merdaneyle açmaya başlayın.

Hamurunuzu açarken her katına nişasta serpin.

Hamurunuzu açtığınızda çok fazla kalınlaştırmaması için kenar kısımlarını hafif kesin. Bir hamurdan 4 tane baklava çıkacaktır.

Hamura eşit aralıklarla enlemesine 4 parça olacak şekilde ceviz koyun.

Cevizlerin üzerine 1 yemek kaşığı hazırladığınız irmikli harçtan koyun.

Bir bıçak yardımıyla hamuru boylamasına kesin.

Kenarlarda kalan hamurları harçlı tarafa itirin ve üzerine kapatın. Bütün hamurları aynı şekilde hazırlayın.

Pişireceğiniz cam fırın kabına hazırladığınız baklavaları yerleştirin.

Üzeri için, bir tavada tereyağını eritin.

İçerisine ayçiçek yağını da ekleyin ve bir kaşık yardımıyla hazırladığınız baklavalara üzerine gezdirin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 - 40 dakika pişirin.

Midye tatlı fırından çıkınca ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğuk şerbeti üzerine dökün. Tatlısını çektikten sonra midye tatlı hazır.



© lezzetler.com tarif no:161686 • adı:Midye Tatlısı • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:16