



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE TATLISI

Gülşen Demirciođlu

3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık süt
1/2 paket Yuva Yaş Maya
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
Ceviz içi
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardađı su
1 yemek kaşığı limon

Süt ve maya karıştırılır. Maya eriyince diğer malzemeler eklenir. Ele yapışmayacak şekilde bir hamur yapılır. Hamuru 20 eşit beze yapılır. Nişasta ile herbirini çay tabağı büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta sürülür. 5 tane üst üste koyarak yemek tabağından biraz büyük şekilde açılır ve sıkıca rulo yapılır. 4 adet rulo olmalı. Rulolar dolapta bir süre bekletilir. Daha sonra her rulo bıçak yardımı ile 20 eşit parçaya kesilir. Tam ortasına ceviz konarak midye şeklinde kapatılır. Tepsiyeye dizildikten sonra erimiş katı yağ üzerine sürülüp 180° C de ısınmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Bu arada şerbette pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine sıcak şerbet dökülür.



Fotođraf "beyaz yıldız" tarafından gönderildi. 26.04.2020