



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİYANELİ TATLI (ÇANKIRI)

ankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg un
½ kg eker
2 kaık tereyağı
3 yumurta
1 bardak yoğurt
1 paket margarin veya aynı miktarda tereyağı
1 yemek kaığı sirke
Kabartma tozu
Tuz

4 yemek kaığı un, 2 kaık tereyağında pembeleşinceye kadar kavrularak miyanesi hazırlanır.
Ayrı bir kapta 3 yumurta, 1 bardak yoğurt, sıvıyağ, bir yemek kaığı sirke, kabartma tozu, tuz ve alabildiğı kadar un ile yoğrulur, sonra 20 pazi yapılır.
Paziler oklava ile açılarak biraz kurutulur.
Tek tek döşenirken miyanesi konur ve kesilir.
Üzerine eritilen margarin veya tereyağ dökölür.
eker, 4 su bardağı su içinde kaynatılarak şerbet hazırlanır.
Şerbet ılıkken tatlının üzerine dökölür ve tatlı servis edilir.