



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ MİDYE KURABİYESİ

- 1 ay bardağı erimiş margarin
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı + 1 yemek kaşığı un
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz
- Arasına serpmek için:
- Buğday nişastası
- zeri için:
- Sıvı yağ
- Muhallebi için:
- 2.5 su bardağı süt
- Yarım su bardağı un
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Öncelikle muhallebiyi hazırlayın. Bunun için; Bütün malzemeleri tencereye alıp, çırpma teliyle iyice karıştırın. Ocağın altını yakıp pişene kadar karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Muhallebiyi soğumaya bırakın. Diğer tarafta hamurun sıvı malzemelerini yoğurma kabına alıp karıştırın. Yavaş yavaş un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru 12 bezeye ayırıp, yuvarlayarak düzgün bezeler hazırlayın. Üzerini örtüp 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenen bezeleri nişasta serpererek küçük pasta tabağı büyüklüğünde aın. Aralarına nişasta serpererek üst üste koyun. En üste nişasta serpmeyin. 6 şarlı iki grup hamur elde edin. İlk hamur grubunu merdaneyle açarak yaklaşık 3 mm. kalınlığında aın. Kenardan başlayarak sıkıca rulo yapın. Ruloyu bir parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Her bir parçayı merdaneyle çok aşırı bastırmadan oval şekilde açıp, ortasına soğuyan muhallebiden 2 çay kaşığı kadar koyup poğaça kapatır gibi kapatın. Ağzına çok bastırmanıza gerek yok. Veya her bir parçanın ortasına elinizle bastırıp, ili köfte oyar gibi oyun ve küçük klahlar elde edin. Iine muhallebiden koyun ve tepsiye dizin. Üzerlerine fırçayla bolca yağ sürün. 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından alır almaz üzerine bolca pudra şekeri serpin.



© lezzetler.com tarif no:119445 • adı:Muhallebili Midye Kurabiyesi • gönderen:seyir defteri • indirme tarihi:01.04.2025 - 02:20