

Midye Tatli

Malzemeler

1 cay bardagi sut
1 cay baradagi sivi yag
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya(tarifte yoktu,ben koydum)
aldigi kadar un
acmak icin 1 cay bardagi bugday nisastasi
ici icin iri cekilmis bir su bardagi ceviz ici
uzerine surmek icin bir yemek kasigi erimis tereyagi,
Serbet Icin:
3 su bardagi toz seker
3 su bardagi su
1/2 limon

Yapilisi

Once serbet kaynatilir ve sogumasi beklenir
Sut,sivi yag, yumurta,kabartma tozu,vanilya ve unla yumusak bir hamur elde ediniz.20 dakika kadar dinlendiriniz.Hamur 6 bezeye ayrilir.Her beze nisasta yardimiyla servis tabagi buyuklugunde acip ust uste konur.Merdane yardimiyla acilir.Acilan yufka rulo yapilarak birer santim genisliginde bicakla kesilir(yaklasik 17-18 tane). Her parcanin ortasina avuc iciyle bastirilarak bir cay bardagi kadar buyutulur.Ortasina ceviz ici konularak kapatiniz.Firin tepsisine yerlestirilerek uzerine eritilmis tereyagi surulur. 180 derecelik firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir.Firindan cikan tatlinin uzerine sogumus serbet dokerek servise hazirlanir.