



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHAMPIGNY

250 gram has un
1,50 desilitre su
5 gram tuz
250 gram kayısı reçeli
50 gram vanilyalı toz şeker (pastalar üzerine kokulu şeker serpmek için)

Bu pasta; ya pek ince (yumurta sarısı bol) yahut kalınca hamur yapraklarından yapılır. İnce hamur yapraklarından yapılırsa, her yaprağın arasına marmelât koymak icabetmez. Pastanın ortasına koymakla yetinilir. Kalın yaprakların ise, her birinin arasına, marmelat konur. Marmelatı yaymadan evvel fırça ile hamuru ıslatmalıdır.

Bu suretle hazırlanmış pastalar, fırın tavaına yerleştirilir. Nihayet, 15-20 dakika, orta derece hararete fırında pişirilir.

Bilâhare fırından çıkarılan pastalar, biraz soğuduktan sonra, üzerlerine bolca, vanilyalı toz şekerden serpilir ve misafirlere ikram edilir.

Not: Fransa'nın pastanelerinde pek meşhur ve pek çok aranan, lezzetli bir pastadır. İnce yufka (milles feuilles) gibi, ince hamur yapraklarından müteşekkil dört köşe veya dikdörtgen bir pastadır ve ortasına koyu kayısı marmelatı konulur.