# ELMALI KURU PASTA

Malzemeler:
150 gram margarin
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı süt
Aldığı kadar un
İçi için:
3 adet elma
3 kahve fincanı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı:
Oda ısısında yumuşamış margarini yoğurma kabına alın. Üzerine süt, yumurta sarısı, pudra şekeri, vanilya ve kabartma tozunu koyarak yavaş yavaş un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamur iki eşit parçaya bölün. Nemli bez altında 20 dakika dinlendirin. Elmaları rendeleyip şekerle birlikte pişirin. Üzerine bir çay kaşığı tarçın koyup soğutun. Hamurun bir parçasını tezgaha un serperek merdane ile açın. Dikdörtgen bir şekil alacak şekilde kenarlarını bıçakla keserek düzeltin. Elmalı harcın yarısını üzerine serin. Rulo şeklinde sarın. 7-8 cm uzunluğunda bıçakla keserek dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın. 170 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine tarçın serpip servise sunun.

ML® Ispanaklı Kuru Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:42119 • adı:Elmalı Kuru Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:59