FINDIKLI PASTA

12 kaşık un
1 bardak dövülmüş fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı yoğurt
7 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm

Kabartma tozunu unla karıştırın. Derin bir kap içinde 4 yemek kaşığı şeker, margarin ve yoğurdu elinizde yoğurun. Yavaşça unu ekleyin. Hamur haline gelene kadar karıştırmaya devam edin sonra da 20 dk dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Parçalardan birini yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Fındık, üzüm, tarçın ve 3 kaşık şekeri bu hamurun üstüne serpin. Ardından diğer hamurdan parçalar koparıp yuvarlayın kalem kalınlığında şeritler yapın. Bu şeritleri tartın ortasından başlayarak dışa doğru döndürün. 170 derecede 20dk pişirin.

© lezzetler.com tarif no:68265 • adı:Fındıklı Pasta • gönderen:doğanay • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:08