



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUEBLO PASTELİTOS (MEKSİKA)

<https://www.lezzetsirri.com>

hamur için:

2 su bardağı un

1/4 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

2 tatlı kaşığı toz şeker

100 gr. tereyağı

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1/2 su bardağı buzlu su

iç için:

2 su bardağı kuru meyve (kuru kayısı veya kara erik)

1/2 su bardağı kahverengi şeker

1/2 su bardağı kuru üzüm

1/2 su bardağı kıyılmış badem

1/2 tatlı kaşığı tarçın

Kızartmak için sıvıyağ

üstü için:

4 çorba kaşığı pudra şekeri

1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur için;elediğiniz unu, tuz, kabartma tozu ve şeker ile biraz yaygın bir kaba koyun. Tereyağını buzdolabından çıkarın ve bir bıçakla küçük parçalar halinde una ekleyin. Daha sonra bıçakla unla tereyağını hızlı hızlı keserek, unun tereyağını yemesini sağlayın. Yalnız bu işlem sırasında un ve tereyağı homojen bir hale gelmez, daha çok pütürlü bir görünümü olur. Daha sonra sıvıyağı ve buzlu suyu, hamur ve tereyağı karışımına katın. Parmak uçlarınız ile aynı tart hamuru gibi kırık bir hamur elde edinceye kadar çalışarak yoğurun. Daha sonra hamurun üstünü örterek 30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın. Eğer hamur çok dökülen ve kırılan bir hamur olursa biraz daha buzlu su ilave edebilirsiniz.

Hamurunuz dinlenirken, seçtiğiniz kuru meyveyi küçük bir tencereye koyun. Meyveleri örtecek kadar su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve 30 dakika hafif hafif kaynatarak pişirin.

Yalnız kara erik kurasunu ve kayısıyı birlikte kullanmayın, tatları çok farklı olduğu için tatlınızın lezzetini bozar.

Meyvelerinizi iyice pişip yumuşayınca, meyvelerinizi süzün ve eğer erik kullandıysanız, çatalla biraz ezerek çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra bir miksera koyun ve koyu bir püre haline gelinceye kadar çekin. Daha sonra meyve pürenizi tekrar tencereye koyun, kahverengi şekeri ilave edin ve sürekli karıştırarak 5 dakika kadar pişirin. Ateşten alıp içine tarçını, kıyılmış bademleri ve kuru üzümleri ekleyin, karıştırıp soğumaya bırakın. Buzdolabından hamurunuzu alın. 16 eşit parçaya bölün ve her parçayı 10 cm. çapında ve 3 mm. kalınlığında,

yani hemen hemen bir kahve fincanı altı büyüklüğünde açın ve ortasına hazırladığınız içten bir çorba kaşığı kadar koyun. Daha sonra bir fırça ile kenarlarına soğuk su sürün ve aynı yanra ay şeklinde kapatın. Pastelito'ları kapattıktan sonra kenar kısımlarına bir çatalla bastırarak şekil verin. Yapışmaz bir tavaya bir parmak derinliğinde sıvıyağ koyup yakmadan kızdırın. İçine Pastelito'ları tavanın büyüklüğüne göre üçer dörder atarak iki tarafları da altın rengi alıncaya kadar, iki yanlarını da ayrı ayrı bir buçuk dakika kadar kızartın. Süzerek kağıt peçetenin üzerine çıkarın ve tarçınla karıştırdığınız pudra şekerini üstlerine serpererek sıcak olarak servis yapın. Dilerseniz Pastelito'ları kuru incir veya hurma ile de hazırlayabilirsiniz.



Fotoğraf "tül" tarafından gönderildi. 02.03.2018