



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PASTA

200 gr. margarin
1 fincan sıvı yağ
2 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım paket kabartma tozu
3,5 bardak un
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı nişasta
4 adet şeftali

2 yumurtadan birinin sarısı ayrılır. 1,5 bardağın şekeri bir bardağı ve un hariç diğer malzemeler margarin ve diğerleri karıştırılır. Daha sonra un yedire yedire katılır. Çok yumuşak bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan bir parça ayrılır. Kalan hamur tepsiye yayılır. Etrafı yükseltilip ortası bastırılır. Havuz şeklini alan hamur hava alması için bir yemek kaşığı nişasta tepsiye delinir. Daha sonra şeftalinin akan suyunu çekmesi için bir yemek kaşığı nişasta tepsiye yayılan hamurun üzerine serpiştirilir. Portakal dilimleri şeklinde kesilen şeftaliler hamurun üzerine tamamı ile kapatılacak şekilde sıra sıra dizilir. Daha önce ayrılan yarım bardak şeker şeftalilerin üzerine serpiştirilir. Ayırdığımız hamur ince şeritler halinde hazırlanır. Şeftalilerin üzerine iki parmak aralıklarla dizilir. Kare kare kafes şeklini alan pastanın üzerine yumurta sarısı sürülüp fırına verilir. Çıktıktan sonra parlaması için üzerine bal sürülür.

[ML® Şeftalili Pasta için tıklayın](#)