



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ARMUT PASTASI

Malzemesi:

7 adet armut (soyulmuş, ikiye bölünmüş, çekirdek kısımları çıkmış)

100 gr. şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı vişne suyu

250 gr. basit tart hamuru (125 gr. un, 1 tutam tuz, 75 gr. margarin 1 - 2 çorba kaşığı su.)

1. Armutları ayıklayıp sapı metal olan bir tavaya dizin. Vişne suyunu, şeker ve tarçını bir kenarda hazırlayın.
2. Muntazam olarak dizdiğiniz armutların üzerine önce şeker ve tarçın serpin. Sonra tamamen armutların üzerleri örtülene kadar vişne suyu dökün.
3. Kısık ateşe tavayı oturtup üzerine kapak kapayın. Ateşi iyice kısıp 1 saat pişirin. Armutların iyice yumuşayıp yumuşamadığını anlamak için bıçakla kontrol edin.
4. Kapağı tavanın üzerinde sıkıca tutup suyunu bir kaba süzün. Bu suyu tahta kaşıkla karıştırarak tekrar kaynatın.
5. Şurubu 10 dakika daha karıştırmaya devam ederek kaynatın. Şurup böylece koyulaşacaktır. Sonra armutların üzerine dökün.
6. Hamuru verilen malzemeleri elinizle karıştırıp hazırlayın. İyice yoğurduktan sonra tavanın çapından biraz daha geniş olmak şartıyla yaklaşık 5 mm. kalınlığında açın. Çatalla üzerinde buharın kolay çıkması için delikler açın. Hamurun kenarlarını 2-3 cm. kıvrıp çatalla kenarlarını bastırın.
7. Hamuru dikkatlice armutların üzerine yerleştirin. Kıvrılmış olan kenar altta olmalıdır. Kızdırılmış fırında 40 dakika pişirin.
8. Pastayı soğumaya bırakın. Tavanın üzerine geniş yuvarlak bir servis tabağı kapatıp ters çevirin. Dilimler halinde kesip ister hemen ister buzdolabında soğutup servis yapın.