



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARMUTLU KITIR PASTA

1 paket Sana
1 buçuk su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
Yarım kg un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
Harcı için:
Yarım su bardağı kuru üzüm
6 adet armut
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı Sana
1 tatlı kaşığı tarçın
Az su

Harcı için:

Armutların kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız.

Küçük bir tencerede doğranmış armutları, şekeri, suyu, sana yağını, tarçını ve kuru üzümleri pişirip, soğutunuz.

Hamuru:

Şeker ve yumuşamış Sana yağını krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.

Vanilya ve tuzu ekleyip, ayrı bir kaptaki çırptığınız yumurtaları karıştırarak ilave ediniz.

En son un + kabartma tozunu eleyerek ekleyip hamuru elle yoğurunuz.

Kek kalıbını yağlayarak içine alüminyum folyo seriniz.

Hamurun yarısını kalıba döküp ufalayarak bastırınız.

Üzerine soğumuş harcı ekleyip, kalan hamuru yine ufalayarak üzerine döküp kenarlarını sıkıştırınız.

Soğuk fırında 175 derecede 35-40 dakika pişiriniz.

İyice soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirip vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

[ML® Armutlu Pasta için tıklayın](#)

