



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU PASTA

Nermin Pekin

360 gram un  
1 paket kabartma tozu  
40 gram kakao (şekersiz)  
200 gram toz şeker  
2 adet yumurta  
200 gram tereyağı ya da margarin  
Dolgu için:  
100 gram margarin ya da tereyağ (oda ısısında)  
200 gram toz şeker  
1 paket vanilya şekeri  
3 adet yumurta  
600 gram labne peyniri  
1 paket vanilyalı puding  
2 adet olgun armut

Hamur malzemelerinin hepsini bir kaba koyup varsa mikserinizin hamur ucunu takıp iyice karıştırın. Daha sonra elinizle toparlayıp hamur yapın, 15 dakika dinlendirin. Dolgu malzemesi için yağı ve şekeri şeker eriyinceye kadar çirpin. Diğer malzemeleri ekleyip iyice karıştırın. Pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar bu işlemi sürdürün. Hamurunuzun üçte ikisini hafif yağladığınız kelepçeli kalıbınızın tabanına ve kenarlarını yüksek olacak şekilde kaplayın. Dolgu malzemesinden biraz koyup soyup doğradığınız armutları serpiştirin. Kalan dolgu malzemesini armutların üzerine boşaltın, düzleyin. Kalan hamurunuzdan istediğiniz şekillerde kesip en üste koyun. 180 derece alt üst ayarında ısıttığınız fırına koyup 60 dakika pişirin. Pişen pastanızı biraz kalıbında dinlendirdikten sonra kelepçesini çıkarıp ağzı kapalı bir kaptaki muhafaza edin.

