



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEM EZMELİ PASTACIKLAR

### Malzemesi:

400 gr. un  
200 gr. şeker  
1 tutam tuz  
1 yumurta  
200 gr. tereyağı  
açmak için un  
yağlamak için margarin  
250 gr. badem ezmesi  
100 gr. pudra şekeri  
1 bardak meyve suyu  
2 çorba kaşığı şeker  
125 gr. kayısı marmeladı  
Üzeri için:  
100 gr. pudra şekeri  
1 bardak meyve suyu  
1 çorba kaşığı su.

### Hazırlanışı:

Unu, şekerini ve tuzu tezgaha koyun. Ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı koyun. Margarin parçalarını dağıtın. Hepsini birlikte hızlı hızlı yoğurun. Üzeri örtülü olarak 30 dakika buzdolabında bekletin. Tezgahı unlayın. Hamuru 1/2 cm. kalınlığında açın. 6 cm. uzunluğunda 4 cm. yaprak şeklinde şekiller verin. Tepsiyi yağlayın. Hamurları üzerine koyun. Kızdırılmış fırının orta gözünde 15 dakika pişirin. Bu arada badem ezmesi, pudra şekeri ve meyve suyunu birlikte yoğurun. Hamur gibi 3 mm. kalınlığında açın. Hamurlara yaptığınız şekli verin. Pişen pastacıkları fırından alın ve ikişer pastacığı üst üste koyun. Arasına marmelat sürüp badem ezmesinden yaptığınız hamuru yerleştirin. Üzeri için pudra şekerini meyve suyunu ve karıştırın. Pastacıkların üzerine sürün.