BALKABAKLI PASTA

125 gr margarin
1 bardak sıvıyağ
1 bardak yoğurt
1 avuç şeker
1 paket kabartma tozu
750 gr balkabağı
1 bardak ceviz içi
1 çay bardağı bal
1 kaşık toz fıstık

Hamuru için margarin, sıvı yağ, şeker, yoğurt ve kabartma tozu karıştırılır ve un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Biraz dinlendirilir. Kabak tatlısı robotta çekilir ve cevizle karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve daire şekli verilir. Ortasına kabak tatlılı içten konur ve iki ucu tepede birleştirilir. 180 derecede kızarana kadar pişirilir. Soğuyunca tepedeki birleşme yerine, boydan boya parmakla bal sürülür ve fıstığa batırılır.

© lezzetler.com tarif no:105339 • adı:Balkabaklı Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:35