



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PASTA (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı şeker
½ su bardağı bal
1½ su bardağı su
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı karbonat (ekmek sodası)
1 tatlı kaşığı tarçın
½ su bardağı pudra şekeri

Suya, kaynadıktan sonra bal ve şeker ilave edilir.

Tencere ateşten indirilir ve sıvı soğuması için bırakılır.

Ceviz içi, un, ekmek sodası ve tarçın ilave edilir.

Karışım iyice karıştırılır, tereyağı ile yağlanmış pişirme formu içine dökülür ve pişirilir.

Soğuduktan sonra pasta kesilir ve pudra şekeri ile serpilerek servis edilir.