



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

Hamur:

250 g un,

1 kaşık ucu kabartma tozu,

125 g tereyağı ya da margarin,

2 tepeleme çorba kaşığı şeker,

1 yumurta.

Üst:

500 g böğürtlen,

125 g badem ya da fındık,

6 dilim gevrek,

1 tatlı kaşığı tarçın,

1 limon kabuğu rendesi,

100 g tereyağı ya da margarin,

4 yumurta,

100 g şeker,

1 paket vanilya şekeri.

Hamur: Malzemelerden hamur yoğurun. Hamuru 1 saat süre ile buzdolabına kaldırdıktan sonra 26 cm çapında bir kalıba döşeyin, 3 cm genişliğinde kenar çekin.

Üst: Böğürtlenleri soğuk sudan geçirin ve kurutmak için kağıt mutfak havlusu üzerine yayın. Bademleri ya da fındıkları makineden geçirin, gevreği ezin, tarçın, limon kabuğu ile karıştırın. Yağı mikserde krem haline gelene dek çırpın, şekeri ve yumurtaları azar azar karıştırın. Son olarak bademli (fındıklı) karışımı ilave edin. Bademli (fındıklı) karışımı hamurun üstüne dökün, üzerine böğürtlenleri dizin. Pastayı 190 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Piştikten sonra yapışmış kenarını bıçak sokarak gevşetin ve kalıbı ters çevrilmiş olarak bir ızgaranın üstünde soğumaya bırakın.