



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROSTATA

<https://www.ruhundoysun.com>

255 g Un
¼ bardak (50g) Toz şeker
½ tatlı kaşığı Tuz
225 g Tereyağı (küp küp kesilmiş)
60 ml Buz gibi soğuk su
10 adet Kayısı
8 adet Mürdüm eriği
MEYVELER İÇİN:
50 g Oda sıcaklığında tereyağı
1 tatlı kaşığı Tarçın
½ adet Limon (suyu)
1 tatlı kaşığı Toz şeker

Grundig Power Blender'da, şeker ve tuzu, tereyağı küpleri ile birlikte birkaç kere çevir. Yavaş yavaş suyu ilave edip hamur kıvamı alana kadar, iki tur daha çevir. Hamuru 2'ye böl ve elinle yassı yuvarlaklar oluştur. Streçe sar ve buzdolabında 30 dakika dinlendir. Meyvelerin çekirdeklerini çıkartıp 8'e kes; ayrı ayrı kaplara koy. Meyveler için ayırdığın malzemeleri karıştırıp, meyvelere yedir. Hamurları buzdolabından çıkar ve unlu tezgahta 0,5 cm kalınlığında daire şeklinde aç. Yağlı kağıt serdiğin bir fırın tepsisine yerleştir. Meyveleri hamurların ortasına, etraflarında 5'er cm boşluk bırakacak şekilde yerleştir. Boş kalan kenarları katlayarak meyvelere doğru kapat. Crostataları hamur sertleşinceye kadar buzlukta beklet. Grundig fırını 180 C'ye ayarla. Crostataları meyveler pişip hamur iyice kızarana kadar, yaklaşık 45 dakika fırınl. Fırından çıkarttığın crostataları bir telin üzerine alıp dinlendir. Ilık servis et.

