DAİRE PASTA

Malzeme:
3 yumurta
1 su bardağı su
1 kaşık tozşeker
50 gr tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tuz
100 gr fındık veya badem
Pudra şekeri
500 gr çırpılmış kaymak
1 ceviz büyüklüğünde tereyağı
6 çorba kaşığı un

Yapılışı:
Su ile tereyağı, tuz, şeker kaynatılır. Kaynayınca ateşten alınır, un ve irmik dökülüp iyice karıştırılır. Tekrar kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra yumurtalar birer birer kırılarak iyice yoğurulur. Buzdolabında yarım saat bekletilir.
Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin. Yağlayıp unladıktan sonra tam ortasını daire çizin. Şu hamurunu büyük ağızlı bir sıkma torbasına doldurun. Çizdiğiniz daireden yararlanarak tepsiye halka şeklinde hamur sıkın. İçine bir halka daha oturtun. Ve iki halkanın birleştiği noktaya bir halka daha sıkın. Fırına verin. İyice kabarıp kızarması, içinin boş olması gerekir. Bu arada kaymakla pudra şekerini karıştırın. Kızarmış halkayı yatay olarak ikiye ayırın. İçine sıkma torbasına doldurduğunuz kaymakla dolduran. Kestiğiniz parçayı tekrar üstüne oturtun. En üstüne bol pudra şekeri eleyin.

© lezzetler.com tarif no:23838 • adı:DAİRE PASTA • gönderen:saturn • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:14