ELMALI KURU PASTA

250 gr. margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı şeker
3 adet elma
1 bardak pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Derin bir kapta margarin, yoğurt, sıvı yağ, 1,5 çay bardağı pudra şekeri, bir tutam tuz, vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırıp ekmek kırıntısı görüntüsünü alıncaya kadar yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamuru 4 eşit parçaya bölüp beze haline getiriyoruz. Üzerini bir bezle örtüyoruz. Diğer tarafta elmaların kabuklarını soyuyor rendeliyoruz. Küçük bir tavaya rendelenmiş elmaları, 1 çay bardağı toz şekeri ve tarçını koyup, tamamen suyunu çekene kadar kaynatıp ateşten alıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Dörde bölünen hamurun ilkini alıyoruz, tezgahı unlamadan, merdaneyle 3 mm. kalınlığında açıyor ve sigara böreğindeki gibi üçgenler halinde bir bıçak yardımıyla 12 eşit parçaya bölüyoruz. Üçgenlerin geniş bölümüne tarçınlı elmadan bir tatlı kaşığı koyup, hamur parçalarını içe doğru kıvırıp rulo haline getiriyoruz. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra margarinle hafifçe yağladığımız fırın tepsisine, fazla aralık vermeden diziyoruz. Önceden ısıtmadığımız fırında 175 derecede üzeri pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarır çıkarmaz pudra şekerine bulayıp, servis tabağına alıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:99000 • adı:Elmalı Kuru Pasta • gönderen:beyaz melek • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:29