



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ERİK PASTASI

2,5 ay fincanı un  
3 orba kaşığı margarin  
1 tutam tuz  
5 orba kaşığı su  
1 kg çekirdeği ayrılan olgun sarı erik  
1 kahve fincanı ince irmik  
1,5 çay fincanı řeker  
1 ay fincanı badem (rendelenmiř)

Unun ortası havuz gibi açılır. Hafifçe yumuşatılmış yağ, şekerin yarısı, tuz ve su koyulur. Yoęrulup hazırlanmış hamur ılık bir yerde 30 - 35 dakika dinlendirilir. Bu arada, yıkanıp kurulanmış erikler ortadan ayrılıp çekirdekleri çıkarılır. zerine kalan şekerin bir çeyreği serpilip kendi haline bırakılır. Öte yandan, irmikle ekilmış badem karıştırılır. Dinlenmiř olan hamur merdaneyle açılır ve 20 - 25 santim çapındaki tepsinin içine, kenarları da dahil, yayılır. zerine irmikli bademin yarısı serpilip eriklerin yarısı dizilir. Onun zerine irmikli bademin kalan yarısı serpilir ve eriklerin kalan kısmı sırtları yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. Eriklerin şekerli suyu da üzerine dökülür. Harlı fırında 40 - 45 dakika pişirilip çıkarılır. Soęuduktan sonra servis yapılır.