



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GATO PUF

200 gr milföy hamur  
100 gr haşlanmış, ince kıyılmış badem  
75 gr pudra şekeri  
50 gr tereyağı, yumuşatılmış  
2 çay kaşığı mısır unu  
2 yumurta sarısı  
1 yumurta, çırpılmış  
1 yemek kaşığı şeker

Hamuru açıp biri 20 cm. diğeri 23 cm. çapında 2 daire kesin. Küçük daireyi yağlanmış fırın tepsisine koyun. Bademleri şeker, tereyağı, mısır unu ve yumurta sarıları ile karıştırın. Bu karışımı, kenarlardan 1,5 cm. içerden tepsideki hamurun üstüne yayın. Kenarlarda kalan 1,5 cm. boşluğa çırpılmış yumurtayı sürün ve büyük hamuru yerleştirin. Bıçağın arkası ile vurarak iki hamurun kenarlarını birbirine yapıştırın ve fazlalıkları kesin. Üstteki hamurun üzerine keskin bir bıçakla çapraz işaretleri çizin. Üstüne çırpılmış yumurtadan sürüp, kızgın fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerine şeker serpin. Tekrar fırına koyup 10 dakika daha pişirin. Tepside 10 dakika beklettikten sonra, tepsiden alıp soğumaya bırakın.