



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ TATLI

Ayşe Tüter

200 gr. tereyağı
500 gr. un
2 yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvıyağ
Biraz ılık su
Açmak içi nişasta
İçi için;
2 su bardağı toz yeşil fıstık

Unu iki kere eleyip hamur yoğurma kabına koyun. Ortasını açın. Yumurta, süt, sıvı yağ, tuz koyup yoğurun. Eğer katı olursa biraz su ekleyip bir kez daha yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Tekrar yoğurup 20 dk. bekletin. Hamuru 20 parçaya bölün. Tezgaha biraz nişasta serpin. Hamurları, nişasta serperek pasta tabağı büyüklüğünde açın. 10 tanesini üst üste koyup tekrar açın. Bir ucuna uzunlamasına yeşil fıstık koyup sıkıca sarın ve kesin. Kestiğiniz parçayı 10 cm. uzunluğunda tekrar kesin ve yağlanmış tepsiye dizin. Diğer hamurlara da aynı işlemi tekrarlayın. Tereyağını ocakta kızdırıp tepsinin üzerine gezdirin. Tepsiyi alüminyum folyoyla sıkıca sarın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dk. pişirin. Fırından çıkınca üzerine şurubunu sıcak olarak dökün ve soğuyunca servis yapın.

