



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PASTİÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya (gluten içermez)

1 çay bardağı toz şeker

1,5 su bardağı ılık süt

50 g oda sıcaklığında tereyağı

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Kakao

40 g bitter çikolata

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Un karışımını derin bir kaba boşaltın. Mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine toz şeker, ılık süt ve tereyağını ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika karıştırın. Süre sonunda üzerini kapatın ve mayalanması için ılık ortamda 25-30 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Mayalanan hamuru spatula yardımı ile alttan üste doğru bir kaç kez karıştırın. Tezgaha az miktarda sıvı yağ sürün. Elinizi de yağlayıp hamuru tezgaha alın. 3 eşit parçaya bölün.

Hamurun bir parçasına kakao ilave edin ve hamura yedirin. Beyaz hamurlardan birini elinizle kalıbın tabanına yayın. Üzerine hazırladığınız kakaolu hamuru yayın. Üzerine erittiğiniz çikolatayı sürün ve fındıkları serpin. Kalan beyaz hamuru üzerini kaplayacak şekilde elinizle yayın. Bıçak ile dilimleyin ve üzerini kapatın. 5 dakika bekletin.

Yumurta sarısı ve sütü bir kaba alıp çırpın, üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



