HURMALI PAY

125 gr. margarin
1 adet yumurta sarısı
1 çay fincanı esmer şeker
Yarım çay fincanı dövülmüş ceviz
15-16 adet hurma
1 su bardağı un
125 gr. krem peynir
1-2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamur için eritip soğuttuğunuz margarin ile şekeri krema haline getirin. Yumurtayı ekleyip çırpın. Cevizi ve unu karıştırıp, elinizle yoğurun. Top haline getirip, streç filmle sarın. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Küçük bir kata üzerine çıkana kadar su koyup, bir taşım kaynatın. Hurmaları blendırdan geçirip, krema haline getirin. Krem peynir ile iyice karıştırın. Hamuru buzdolabından çıkarın. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Tepsinizi alüminyum folyo ile döşeyin. Hamurun yarısını bu kaba alın. Üzerine hazırladığınız peynirli hurmalı karışımı aktarın. Diğer hamur parçasını da üzerine yayın. Sonra ısıtılmış fırına koyun. Pembeleşinceye kadar pişirin. Çıkardıktan sonra pudra şekeri serpip, servis yapın.

ML® Hurmalı Muska için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2246 • adı:Hurmalı Pay • gönderen:nurnur • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:50