



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLDURULMUŞ BADEM PASTASI

Malzemesi:

200 gr. un

1 yumurta

1 tutam tuz

80 gr. margarin

70 gr. şeker

1/2 limon kabuğu rendesi

İçi için:

460 gr. vişne kompostosu tanesi

65 gr. tereyağı

80 gr. şeker

8 çorba kaşığı krema

250 gr. kabukları ayıklanmış, çekilmiş badem

2 çorba kaşığı vişne kompostosu

açmak için un

Hazırlanışı:

Pastayı hazırlamak için unu tepsiye veya tezgaha koyun. Ortasını açın. İçine yumurta ve tuz koyun. Tereyağı veya margarin parçaları hafifçe undan açtığınız havuzun kenarlarına koyun. Şeker ve limon kabuğu rendesini üzerine serpin. Dışardan içeriye doğru çabuk olarak hamuru yoğurun. Üzeri örtülü olarak hamuru 20 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada içi için vişneleri bir süzgeçten süzün. Çekirdeklerini çıkartın. Bir tencerede tereyağını kızdırın. Şeker ve kremayı ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pişirin. Bademleri ilave edin. Soğumaya bırakın. Komposto suyunu katın. Hamuru unlanmış olan tezgaha 1 cm. kalınlığında açın. 24 cm. çapında kalıba yerleştirin. Kenarlarını hafif yukarıya kıvrın. Vişneleri hamurun üzerine koyun. Daha üstüne bademli karışımdan sürün. Önceden kızdırılmış fırının orta gözünde 30 dakika pişirin.