KARS PASTASI

3 adet yumurta (bir tanesinin sarısı ayrılacak)
50 gr tereyağı
1 su bardağı yoğurt
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4.5 su bardağı un
1.5 su bardağı toz şeker

Yumurtaları toz şekerle bir miktarda çırpın.
Eriterek kızartığımız tereyağını, yoğurtu ekleyip çırpın.
Elenmiş un vanilya ve kabartma tozunu ekleyip ele yapışan bir hamur yapın.
Hamurun elinize yapışmaması için elinizi sıvıyağa batırıp, avuç içini dolduracak büyüklükte parçalar alın.
Tepsiye ararlıklı olarak dizin.
Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürüp arzuya göre üzerlerine fındık yada ceviz batırıp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:136726 • adı:Kars Pastası • gönderen:fikret ulus • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:05