



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KESTANELİ PASTA

www.vzug.com

150 g galeta unu
150 g badem, öğütülmüş
3 çay kaşığı kabartma tozu
200 g vermicelles
100 g şeker
1 paket vanilya şekeri
100 g tereyağı
5 yumurta
Tarçınlı elma:
4 elma, örn. boskop
4 tarçın çubukları
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı badem, öğütülmüş

Kestane pastası için tüm malzemeleri kabark bir hamur halinde yoğurun. Hamuru yağlanmış olan kalıba doldurun.

Elmaların çekirdek kısmını çıkarın. Her deliğine bir tarçın çubuğu takın. Şeker ve bademleri karıştırın ve her bir tarçın çubuğuna birer kaşık ekleyin.

Tarçınlı elmaları cam kap içindeki kalıbın etrafına dağtın. Cam tepsiyi ısıtılmış fırına koyun. Fırınlayın.

