



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜÇÜK ADET PASTALAR

250 gr (1+1/4 su bardağı) su  
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (ufak ufak kesilmiş)  
1 tatlı kaşığı tuz  
kahve kaşığının ucuyla hindistancevizi  
300 gr (2+1/2 su bardağı) un  
5 yumurta  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 yumurta (1 çay kaşığı su ile hafifçe çırpılmış)

Büyük ve kalın bir tencerede suyu kaynatıp, yağ, tuz ve hindistancevizini katınız. Yağ eriyince tencereyi indirip unu yedirerek, hamur tencerenin kenarlarından çekilene kadar dövünüz.

Yumurtaları, teker teker, her birini iyice yedire yedire katınız. (Bütün yumurtalar katıldıktan sonra hamur sıkı ve parlak olacaktır.)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (220 °C) getirip ısıtınız. Yağ ile 2 fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Bir sıkma torbasının ucuna 0,50-0,75 cm çapında üç takınız. Ilık pasta hamurunu torbaya doldurup, 2-2,5 cm çapında yuvarlaklar sıkınız. (Yuvarlakların yüksekliği de yaklaşık 1 cm olmalıdır. Pişerken hamurlar şişeceğinden tepside aralarında mesafe bırakınız.) Hamurların üstüne bir fırçayla (yada tercihan bir tüyle, yumurtadan çok hafif biçimde sürünüz. Hamurları fırının orta katında 10 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını azaltıp (190 °C), 15-20 dakika daha pişiriniz. (Pişme süresinin sonunda hamurlar bir kat kabarmalıdır.)

Tepsiyi fırından çıkarıp keskin bir bıçakla pastaları yararak buharın çıkmasını bekleyiniz. Pastaları söndürülmüş fırına sürerek 10 dakika daha bekletiniz. Pastaları fırından çıkıp tel ızgarada tamamen soğutunuz. Pastalarınız dilediğimiz harçla doldurulmaya hazırdır.