



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ PASTA

Malzemesi:

100 gr. kuru incir

1/2 litre süt

75 gr. tereyağı

450 gr. un

125 gr. şeker

2 yumurta akı

Hazırlanışı:

Sütü kaynama noktasına kadar ısıtın. Tencereyi ateşten indirin ve tereyağını süte katın. Tereyağı sütün içinde eriyince, yavaş yavaş unu ilave edin. Sonra şekeri ve çok küçük parçalar halinde doğranmış inciri ilave edin. Yumurta aklarını ayrı olarak çırpın ve diğer malzemeye ilave edin. Pasta kalıbını yağlayın. Yağın üzerine biraz un ekin. Hamuru kalıba döküp, üzerini düzeltin. Sıcak fırına koyarak ortalama 50 dakika kadar pişirin.

Not: Pastanın pişip pişmediğini, verdiğimiz pişirme süresinin bitiminde, hamurun ortasına bir kürdan batırmak suretiyle öğrenebilirsiniz. Kürdan temiz çıkarsa, kek ve pastalar pişmiş demektir.