



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KAYISILI PASTA

2 su bardağı un  
1 çay bardağı dövülmüş fındık  
100 gram tereyağı  
4 yemek kaşığı süt  
İç malzemesi:  
2 su bardağı kuru kayısı  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
2 yemek kaşığı kuru üzüm  
1 çay kaşığı tarçın

Yoğurma kabına un, dövülmüş fındık, tereyağı, süt ve un koyup bir hamur elde edin. Hamuru 30 dakika dinlendirin.

Tencereye ince doğranmış kayısı, rendelenmiş portakal kabuğu ve 1 bardak suyu koyup 15 dakika pişirin.

Soğuyunca çatala ezip tarçın ve üzümü ekleyip karıştırın.

Hamurdan 2 eşit beze yapın. Bir bezeyi yuvarlak kelepçeli kalıba yerleştirip hazırladığınız içi hamurun üstüne yayın. Diğer bezeyi de kenarlarından bastırarak harcın üstüne koyun. Hamurun üstüne 2 yemek kaşığı süt sürüp 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

