



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURU PASTA

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Adet yumurta (akı hamuru için, sarısı üzeri için)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 2 Çay Kaşığı pekmez

Margarini dolaptan alarak yumuşamasını bekleyelim. Oda sıcaklığına gelmiş margarine diğer malzemeleri de ekleyerek hamurumuzu yoğuralım. Yumuşak bir hamur elde edelim ve 10-15 dakika dinlenmeye bırakalım. Hamurdan parçalar kopararak şekil verelim. Simit şekli, örgü şekli, isterseniz bardakla kesebilir ya da kalıp kullanabilirsiniz. Tepsiyeye dizelim ve üzerine ayırdığımız yumurta sarısı ile pekmezi karıştırıp sürelim. Son olarakta susum serperek önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında pişmeye bırakalım.