



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAHLEPLİ TUZLU PASTA

Malzeme:

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı tereyağı
1 çorba kaşığı mahlep
3 yumurta
1 çay bardağı şeker
tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
1 kilo un

Yapılışı:

Yoğurdun içine karbonatı koyun. 2 yumurtanın akını üstü için ayırın. Bir kaba yoğurdu, yumurtaları, mahlep, şeker, yağ, tuz, tereyağı ve 1 kilo unu koyup yoğurun. Hamur kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Un az gelirse ilave edin. Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp elle yuvarlayarak kalem kalınlığındaki hamuru saç örgüsü şeklinde yapıp yumurta aklarına daha sonra susama batırıp, yağlanmış tepsiye dizin. Kızgın fırında pişirin.

[ML® Mahlepli Bisküvi için tıklayın](#)