



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI PÖTİFÜR

10 adet yumurta  
Yarım paket vanilya  
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı dolusu)  
3-4 çorba kaşığı marmelat veya reçel  
300 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)  
50 gr. fıstık

10 yumurtadan savayer pandispanyası hamurunu hazırlayınız.  
Bu hamuru, içine bir parmak genişliğinde huni geçirilmiş bir torbaya doldurunuz.  
Kâğıt yayılmış fırın tepsisine 4 cm. çapında hamuru kubbe şeklinde aralıklı olarak sıkınız.  
Isıtılmış orta ısıda fırında 20-25 dakika pişiriniz.  
Fırından alınca soğutunuz, kâğıtlarını çıkarınız.  
Pastaların alt taraflarına marmelat sürüp, iki tanesini altları birleşecek şekilde birleştiriniz.  
Üstlerine tekrar marmelat veya reçel sürüp, kıyılmış yeşil fıstık serpip, servis yapınız.

Not: Bu pötifürü çeşitli pasta kremleriyle yapabilirsiniz.