



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTACIKLAR

Malzemesi (12 adet için):

350 gr. çilek (sapları çıkartılmış)

2 adet büyük elma (kabuğu soyulmuş, çekirdek kısmı çıkmış, ikiye bölünmüş.)

1 limon, (kabuğu rendelenmiş, sıkılmış)

175 gr. şeftali veya kayısı marmeladı

4 çorba kaşığı galeta unu

150 gr. şeker

1/2 çay kaşığı hindistancevizi

60 gr. eritilmiş margarin

30 gr. pudra şekeri

500 gr. basit tart hamuru

350 gr. un

1 çay kaşığı tuz

175 gr. margarin

3 çorba kaşığı su

Glase için:

175 gr. vişne reçeli

1 çorba kaşığı vişne suyu

175 gr. kayısı marmeladı

1 çorba kaşığı meyve suyu

Hazırlanışı:

Hamuru için verilen malzemeleri elinizle yoğurun, sonra yağlı kağıda sarıp 15 dakika buzdolabında bekletin. 5 mm. kalınlığında açın ve 12 adet küçük kalıbı yağlayın . Sonra hamuru kalıpların büyüklüğünde kesip içine yerleştirin. Parmaklarınızla kenarlarına iyice bastırın. Her birinin üzerine eritilmiş margarin sürün. Galeta ununu 60 gr. şeker ve hindistancevizi ile karıştırın. 6 tanesinin üzerine bu karışımın yarısını muntazam olarak dağıtın. Diğer yarısını ve diğer 6 formu ayrı olarak bırakın. Elmalılar için iki yarım elmayı çok küçük olarak doğrayın. Limon suyunun yarısını üzerlerine serpin. Diğer iki yarım elmayı çok ince dilimler halinde kesin. Kalan limon suyunu üzerlerine serpin. Doğranmış elmaları şeftali veya kayısı marmeladı ve limon kabuğu rendesi ile karıştırın. Galeta unu serptiğiniz hamurların üzerine bu karışımı dağıtın. Elma dilimlerini de muntazam olarak yerleştirin. Kalan şekeri de üzerine serpin. Hazırlanan bu pastacıkları diğer 6 içi boş hamurlu kalıpla birlikte kızdırılmış fırına sürün. Kenarları kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Bu arada iki ufak kaptan ayrı ayrı kısık ateşte glaseleri hazırlayın. Bir kaptan vişne reçeli ile vişne suyunu, diğer kaptan kayısı marmeladı ile meyve suyunu kaynatın. Glaseleri süzgeçten ayrı ayrı iki kaba süzün. Sonra soğumaya bırakın. Pastacıkları fırından alın. Elmalı pastacıkları kısa süre üstten yanan fırına sokun. Elma dilimleri böylece kahverengileşecektir. Kayısı glaseyi üzerlerine döküp soğumaya bırakın. Diğer içleri boş olan pastacıklar biraz soğuyunca kalan galeta unlu karışımı içlerine serpin. Çilekleri üzerlerine dağıtın. Vişneli glaseyi de döktükten sonra kenarlarına pudra şekeri serpin.