



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLANO PASTASI

2 su bardağı un
200 gr. margarin
1/2 su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 adet yumurta
1 tutam tuz
10-12 adet kedi dili bisküvi
15 adet kuru kayısı
4 adet elma
Şurupla dinlenmiş 1 kâse kiraz

Unun içine tuzu, şekeri, yumurtayı, yumurta sarısını ve yumuşamış margarini katıp, yoğurun. Yoğurma işlemini kısa sürede bitirin. Margarin fazla erimesin. Yağlı bir kâğıda sarıp, yarım saat buzdolabında dinlendirin. Hamuru 1 cm. kalınlığında açın. Dar yüksek ve derin bir kalıba içini yağlayıp kalıbı kaplayacak ve kenarlarından bir-iki parmak taşacak şekilde yerleştirin. Elmaları soyup, doğrayın. Biraz şeker ve su ile pişirin. Su ile ıslattığınız kayısıları, elmalarla birlikte pişirin. Meyvelerin şekilleri kaybolmadan ateşi kapatın. Hamurun en altına kirazları ve pişmiş kayısıları dizin. Bir sıra kedi dilini sıralayın. Elmaları dizin. Tekrar kedi dilini sıralayın. Böylece içini doldurun. Kenarında kalan hamurlar ile üzerini tümüyle örtün. 190 °C'de 1 saat pişirin. Ters çevirip, çıkarın. Soğuyunca servis yapın.