



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLANO PASTASI

200 gr tereyağı  
1 su bardağı şeker  
2 yumurta  
1 tutam tuz  
1 çay kaşığı dolusu karbonat  
aldığı kadar un  
İç malzemesi:  
250 gr bisküvi  
10 tane kabuklu incir reçeli  
1 kilo elma  
1 su bardağı kayısı (kurumuş)  
1 çay bardağı süt

Tereyağı, pudra şekeri, yumurta, tuz, karbonat karıştırılır. Un ilave ederek bir tart hamuru elde edilir. Kıvamı oklava ile açılacak gibi olmalıdır. Hamur iyice yoğrulurak özlendirilmelidir. Harcı hazırlayana kadar hamuru buzdolabında tutun.

Elmaları soyarak doğrayın. 1 çay bardağı şeker ve su bardağı su ile kaynatın. Kayısları 2-3 parçaya ayırıp 2 bardak su 1 çay bardağı şekerle kaynatın. Her ikisini de soğumaya bırakın.

25 cm'lik çapında bir tepsiye hamurun üçte birini ayırarak üçte ikisini tepsinin kenarlarını da örtecek biçimde açıp yerleştirilmelidir. Tepsinin kenarları tamamen örtülmelidir. Hamurun üstüne ince kıyılmış incir reçeli serpiştirin. Üzerine kayısları sırayla dizin. Kayısların üzerine bir sıra bisküvi dizin. Bisküvinin üstüne elmalar yerleştirin. Elmaların üzerine bir sıra bisküvi dizin. 3'de 1 kalan hamurumuz tepsinin üzerini örtecek şekilde açılıp üzerini örtülür. Pastanın dışındaki parçaları üstüne kapatarak kıvırın. Isıtılmış fırına verin.

---