



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU VE FISTIK EZMELİ ÇITIR TATLI HAMURLAR

<https://www.elele.com.tr>

2 muz
4 güneşte kurutulmuş kayısı
4 kurutulmuş incir
2 yemek kaşığı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı file antepfıstığı
3 yemek kaşığı bal
1 yumurta sarısı
Pudra şeker
Vanilyalı dondurma
Hamur için:
2 su bardağı ılık su
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 tutam tuz
200 gr tereyağı
Aldığı kadar un

Ilık su, zeytinyağı, sirke ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Yumuşak bir hamur elde ettiğinizde un eklemeyin. Hamuru 15 dakika oda ısısında dinlendirin. Hamuru 1 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Tereyağını üç parçaya kesin. Üç parçadan birini hamurun üzerine eşit aralıklarla sürün. Hamuru katlayıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. İç malzeme için, kabuğu soyulmuş muz, kayısı, incir, üzüm, tarçın, Antep fıstığı ve balı mutfak robotuna alıp püre şeklinde ezin. Hamuru buzdolabından aldıktan sonra tekrar dikdörtgen şeklinde açıp yağı sürün ve katlayıp tekrar buzdolabında 20 dakika bekletin. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın. Hamuru iki parçaya ayırın. Parçaları 3 mm kalınlığında açın. 8 cm'lik karelere kesin. Karelerin yarısının üzerine muzlu iç harcı paylaşın. Diğer kare hamurları üzerlerine kapatıp açılmaması için kenarlarına çatal ucuyla bastırın. Üzerlerine çirpilmiş yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerlerine pudra şeker serpin. Yanında vanilyalı dondurmayla birlikte sıcak servis yapın.



