



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA PASTA

2 su bardağı un
Yarım su bardağı pudraşekeri
2 adet yumurta
1 paket margarin + bir buçuk çorba kaşığı margarin
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
İçine:
200 gram dövülmüş fındık
1 su bardağı pudraşekeri
3 adet yumurta
Yarım çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
Süslemek için:
150 gram kayısı marmelatı
Yaran su bardağı badem
1 su bardağı dövülmüş antepfıstığı

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için un, pudraşekeri, yumurta, margarin, vanilya, kabartma tozu, tuz ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırıp, yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirin. 3-4 mm kalınlığında açın. Hamurdan cevizden küçük parçalar koparın. Yuvarlayıp, kek kağıtları üzerine bastırın. Tartölet kalıbına yerleştirin. Çatalla üzerine delikler açın. Kayısı marmelaü sürün. İç haremi hazırlayın. Bunun için dövülmüş fındık, pudraşekeri, yumurta, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilyayı karıştırın. Tartöletlerin üzerine yayın. Pembe bir renk alana dek orta ısıda fırında pişirin. Fırından aldıktan sonra da üzerine kayısı marmelatı sürün. Fisuk serpin. Bademlerle papatya şekli verin.