



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIÇ (İZMİR)

- 3 su bardağı su
- 1 paket instant maya
- Yarım su bardağı süt
- 4 çay bardağı margarin
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- Yeteri kadar ılık su
- 1 tutam tuz
- 1 adet kakaolu pasta tabanı
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı çekilmiş fındık
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 adet file badem
- 1 tutam susam

Hamuru için; derin bir kaptan un, toz şeker, tuz ve mayayı karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açıp yarım su bardağı ılık süt ve yağı ekleyin. Parmak uçlarınızla önce ortadan başlayarak karıştırın. Daha sonra kenarlarından un alarak iyice karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar su ilave ederek yoğurun. Üzerini nemli havlu ile örterek ılık bir ortamda mayalanmasını bekleyin.

İç harcı için, derin bir kaptan keki elinizle ufalayın. Tarçın, üzüm, fındık ve 1.5 su bardağı sütü ekleyip iyice yoğurun. Mayalanan hamuru iki bezeye ayırın. Her bezeyi çok inceltmeden merdane ile açın. Yarıya böldüğünüz iç harcı eşit ve düzgünce yayın. 7-8 santim kalınlığında rulo şeklinde sarın. Dilediğiniz genişlikte kesin. Yağlı kağıt serdiğiniz veya yağladığınız tepsiye dizin. Kalan bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve file badem serpin. 30 dakika dinlendirin. Önceden ısıttığınız 170 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. İlininca servis yapın.

