



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI KURU PASTA

1 kg un
600 gr pudra şekeri
500 gr margarin
2 paket vanilya

Yumuşak margarin ve pudra şekeri parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Üzerine azar azar un eklenerek yoğrulur ve vanilya katılır. Hamur 15 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra arzu edilen şekilde kuru pastalar yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirilir.

[ML® Rozet için tıklayın](#)[ML® Ispanaklı Kuru Pasta için tıklayın](#)

[ML® Ispanaklı Kurupasta \(görsel\)](#)