



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU TUZLU PASTA

2 orba kaşığı şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardađı un
1 su bardađı süt
100 gram tereyađı
1 tatlı kaşığı mahlep

Derin bir kabın içinde ılık süt, un, şeker, yumurta, tereyağı ve mahlebi birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuřak bir hamur yapın. Hamuru elinizle kopartıp yuvarlayın ve istediğiniz şekli verin. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Pasta dememim sebebi pastanelerde kuru pasta olarak bunlar ve biraz daha tatlı olan kurabiyeler satılır. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.

