



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU KURU PASTA

Neli Balgat/ANKARA

6 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağından biraz az ayçiçek yağı
3 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı tereyağı
İçine koymak için istenen çeşitte malzeme (peynir, zeytin, patates, kıyma vb)
Üzerine serpmek için susam ve çörekotu

Unun ortası havuz biçiminde açılır. Tuz, şeker, sıvıyağ, eritilmiş margarin ve tereyağı da una eklenir ve iyice yoğrulur. Yoğrulan hamur bir süre dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan küçük parçalar koparılıp avuç içinde yuvarlanır. Yuvarlanan parçalar tezgâhın üzerinde dişli merdane yardımıyla 3-4 cm kalınlığında açılır. İçlerine istenilen iç malzemesi konur (peynir, zeytin, patates, kıyma vb) ve istenen şekil verilerek kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine susam ve çörekotu serpilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika pişirilir.

[ML® İskandinav Kurabiyesi için tıklayın](#)[ML® İspanaklı Kuru Pasta için tıklayın](#)