



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ MİNİK PASTACIKLAR

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı yumuşak margarin

1 adet yumurta

Yarım su bardağı pudra şekeri

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

1 paket vanilya

Bir tutam tuz

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı dövülmüş fındık içi

Kreması için:

1 adet yumurta sarısı

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı tozşeker

1 paket vanilya

Süslemek için:

250 gram taze üzüm

Birkaç dal nane

Hamuru hazırlamak için fındık ve süt hariç, tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Eğer hamurunuz sert olursa içine 2 çorba kaşığı süt katarak yumuşatabilirsiniz. Hamuru 15 dakika buzdolabında dinlendirin. Daha sonra hamuru bir fırın kabına elinizle bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Kremayı hazırlamak için, vanilya hariç tüm malzemeyi bir tencerede iyice karıştırdıktan sonra ocağa oturtun. Sürekli karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Tepsideki hamur soğuduktan sonra elinizle ufalayıp içine fındıkları ilave edin. Sütü de ekleyerek yumuşatın. İsteddiğiniz şekildeki kalıpları bir tepsiye yerleştirip içlerine hamurdan bir parmak yüksekliğinde koyun. Soğumuş kremayı da hamurun üstüne ekleyin. Tekrar hamur ve krema koyarak işlemi yineleyin. Pastacıkların en üstünü üzümle süsleyerek servis yapın.

Not: Dilerseniz hamurun içine 2 çorba kaşığı toz badem de koyabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161332 • adı:Üzümlü Minik Pastacıklar • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:47