



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ KIRINTI PAY

Bengü Doğruel

1 su bardağı toz şeker
200 gr margarin veya tereyağı (soğuk)
3 su bardağı un
1 adet yumurta

Hamur için tüm malzemeyi karıştırın. Parmak uçlarınızla hamuru işleyin, kırıntı şeklinde bir malzeme edin. Büyük boy tart kalıbına ya da ısıya dayanıklı büyük boy bir borcama hamurun 4'te 3'ünü alın. Elinizle bastırın ve tabanı oluşturun. Yaban mersinlerini bir kaba alın, bu malzemenin üzerine şeker ve nişasta karışımını ekleyin, karıştırın. Bu karışımı hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız kırıntı hamuru yaban mersinli harcın üzerine serpin. 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıkken dilimleyin ve soğuk sütle servis edin.

