



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL FRENKÜZÜMLÜ PASTA

16 dilim için;
HAMUR MALZEMESİ
300 g un,
150 g soğuk margarin,
100 g şeker,
1 yumurta,
bir miktar limon kabuğu rendesi.

MALZEME
1.5 kilo yeşil frenküzümü,
300 g un,
180 g şeker,
100 g ezilmiş fındık,
portakal kabuğu rendesi,
200 g soğuk margarin,
4 yemek kaşığı portakal marmeladı

HAMURUN YAPIMI

1. Margarin, şeker, yumurta ve limon kabuğu rendesi ile hamur yoğurun.
2. Hamuru top haline getirin ve folyoya sarın. En azından 30 dakika süre ile buzdolabına kaldırın.

PASTANIN YAPIMI

1. Hamuru kağıtlı bir tepside açın, birkaç kez çatal batırın. Fırını 200 derecede ısıtın ve hamuru 10 dakika pişirin, sonra çıkartın ve ılımaya bırakın.
2. Frenk üzümünü yıkayarak kurulaşın ve ayıklayın.
3. Unu, şeker, fındık, portakal kabuğu rendesi ve margarin ile yoğurarak ştroyseller yapın.
4. Marmeladı hamurun üstüne sürün, frenküzümleri ve ştroyselleri üzerine paylaştırın. Pastayı 180 derecede 20-25 dakika pişirin.

[ML® Yeşil Pasta için tıklayın](#)