ISPANAKLI KURU PASTA



1 paket tereyağı ya da margarin
1 su bardağı kaşar rendesi
7 yaprak ıspanak
3 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Derin ve çukur bir kabın içinde oda ısında yumuşamış tereyağı, ince rendelenmiş kaşar, yoğurt ve yumurta beyazı bir çatal yardımıyla iyice çırpılır.
Üzerine çok ince kıyılmış çiğ ıspanak, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu katılır, kısa süre daha karıştırılır.
Son olarak azar azar un eklenerek yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. 10 dakika kadar dinlendirilir.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Tezgahın üzerinde kalem gibi çubuk şekli verilir.
Çubuk ortadan katlanır ve 2 tur burgu yapılır.
Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.

Not: Ispanaklı kuru pastanın lezzetini artırmak için hamuruna pul biber, karabiber, kimyon da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1498 | Adı: Ispanaklı Kuru Pasta | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:10