

Huni Pasta

Malzemeler

125 gr tereyagi
2 su bardagi un
1/2 su bardagi pudra sekeri
1 paket vanilya
1 adet yumurta
1/2 limon rendesi
2 yemek kasigi bugday nisastasi
Muhallebisi icin;
2 1/2 su bardagi sut
3 fincan seker
2 fincan misir nisastasi
2 fincan un
1 paket vanilya
1 adet yumurta
2 yemek kasigi tereyagi
Suslemek icin;
Cilek
Nar
Fistik
Findik

Yapilisi

Yapilisi: hamuru icin 1 adet yumurta, yarim su bardagi pudra sekeri, yarim limon kabugu rendesi, 125 gr tereyagi ve 1 paket vanilya guzelce karistirilir. 2 su bardagi un eklenerek yogrulur. Hazirlanan hamur uzeri ortulup dinlenmeye birakilir. Muhallebisi icin; 1 yumurta, 2 kucuk kahve fincani misir nisastasi, 3 kucuk fincan seker ve 1 paket vanilya, 2 bucek su bardagi sutle birlikte devamlı karistirilarak koyulasana kadar pisirilip 2 yemek kasigi tereyagi eklenir. Muhallebi puruzsuz bir kivam alana kadar robottan gecirilip sogumaya birakilir. Dinlenen hamur acilir ve ince seritler halinde kesilir. Dondurma kulahlari alüminyum folyoyla kaplanır (kulah seklinde isiya dayanikli bir aparat da kullanilabilir) Hamur seritleri kulahların yarisina gelecek sekilde sarilir. Hamur sarili kulahlar tepsiye yerlestirilir. Ortalama 180 derecedeki firinda hafif pembelesene kadar pisirilir. Pisen hamurlar kulahlardan cikarilir. Icleri sogutulmus muhallebiyle doldurulur, cilek parçacıkları, nar, findik fistik vb. batirilarak suslenir.

Huni Pasta servise hazirdir.

KAYNAK: Mutfagim