

Kuru Pasta

Malzemeler

yarım paket margarin (YUMUSAMIS)

1 cay bardagi sivi yag

1 tatli kasigi seker

1 cay bardagi sut

1 tatli kasigi tuz

1 paket kabartma tozu

1 tane yumurta (aki hamuru icin, sarisi uzeri icin)

aldigi kadar un

Uzeri icin: 1 yumurtanin sarisi 1 cay kasigi pekmez susam

Yapilisi

Oncelikle yarım paket yumusamis margarinin uzerine ,1 cay bardagi sut ,1 cay bardagi sivi yagi,1 tatli kasigi seker,1 tatli kasigi tuz ,1 paket kabartma tozu,1 yumurta aki hamurun icine aldigi kadar un koyup yumusak bir hamur elde edelim.

Yogurulan hamuru 15 dakika dinlendirin.

Hamurdan parcalar koparip istediginiz sekli verelim.

Tepsiye dizin ve uzerine yumurta sarisi ve 1 cay kasigi pekmezi karistirip surun.

Uzerine susam serpin ve onceden isitilmis 170 derecelik firinda pisirin.

ELLERIMIZE SAGLIK....