

Pastic

Malzemeler

125 gr. margarin
1 yumurta
3 corba kasigi seker
1/2 su bardagi su (100 ml. su)
1 paket yas maya
Yarim cay kasigi tuz
1 tatli kasigi mahlep
1 pk. vanilin
Aldiginca Un

Ic malzemesi:

1 su bardagi dovulmus ceviz
Yarim su bardagi pudra sekeri
1 cay bardagi kuru uzum
1 kahve fincani sut
1 yumurta aki
1 corba kasigi galeta unu
1 portakal kabugu rendesi
3 corba kasigi kakao
2 cay kasigi tarcin
1 tatli kasigi yenibahar
1 paket vanilya

Yapilisi

Oncelikle ic malzemesi verilen olcu ve sirayla tum malzemeleri ilave edelim ve iyice karistiralim. Hamur icin verilen malzemeler de sirasi ile ilave edelim karistiralim iyice yoguralim yumusak kivamli bir hamur elde edelim. Yogurdugumuz hamuru hic bekletmeden iki veya uc parcaya ayirip tezgah uzerinde acilarak arasina ic malzemedan serelim kısa kenarlari icine katlayarak rulo yapalim corekleri yagli kagit serili firin tepsisine alalim uzerlerine yumurta sarisi surelim onceden isitilmis 175 derecelik firinda kizarana kadar iyice pisirelim. Firindan cikip da soguduktan sonra verevine dilimleyelim. AFIYET OLSUN:)