

## **MARMELATLI PASTA**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2009/12/25**

ÖLÇÜLER:( yuvarlak büyük boy bor cam tepsiye göre)

1-3 kahve fincaný sývy yađ

2-3 kahve fincaný toz þeker

3-6 kahve fincaný un,

4-3 kaþýk yođurt,

5-1,5 su bardađý marmelat

6-3 Yumurta

7-ceviz veya fýndýk (kalýn kýrýlmýþ) 8- bir paket kabartma tozu,9-bir paket vanilya, 10-bir kahve kaþýđý karbonat

YAPILIPI:Fýndýk-ceviz ve marmelat hariç diđer malzemedden hamur yap.tepsiyi iyice yađla.(tepsiye yanmaz kađýt sereceksen yađlamaya gerek yok.)hamuru tepsiye bastýrarak bir karar yay.(fazla düzgün olmasına gerek yok) marmelatý düzgünce her tarafa yay.üzerine fýndýk- ceviz serp.Önceden ýsýtýmýþ 180 derecedeki fýrýnda ortalama 20 dakika piþir. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis yap.