MARMELATLI PASTA

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler
Yayýnlayan Admin 2009/12/25

ÖLÇÜLER:(yuvarlak büyük boy bor cam tepsiye göre)

1-3 kahve fincaný sývý yað
2-3 kahve fincaný toz þeker
3-6 kahve fincaný un,
4-3 kaþýk yoðurt,
5-1,5 su bardaðý marmelat
6-3 Yumurta
7-ceviz veya fýndýk (kalýn kýrýlmýþ) 8- bir paket kabartma tozu,9-bir paket vanilya, 10-bir kahve kaþýðý karbonat

YAPILIÞI:Fýndýk-ceviz ve marmelat hariç diðer malzemeden hamur yap.tepsiyi iyice yaðla.(tepsiye yanmaz kaðýt sereceksen yaðlamaya gerek yok.)hamuru tepsiye bastýrarak bir karar yay.(fazla düzgün olmasýna gerek yok) mermalatý düzgünce her tarafa yay.üzerine fýndýk- ceviz serp.Önceden ýsýtýlmýþ 180 derecedeki fýrýnda ortalama 20 dakika piþir. Soðuduktan sonra dilimleyerek servis yap.