



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALMAN PASTASI

Hamuru için:

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı toz şeker

1 pk. kuru maya ya da 1 pk. yaş maya

1 tatlı kaşığı mahlep

Krema malzemesi:

3 su bardağı süt

4 yemek kaşığı un

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta sarısı

1 kaşık tereyağı

1 pk. vanilya

1-2 muz (pastaların içine koymak için)

Üzeri için:

Pudra şekeri

Hamuru yoğurmak için yoğurma kabına el yakmayacak kadar ılık süt ve suyu alın. Mayayı ve şekerini karıştırmaya ilave edip eritin.

Daha sonra un hariç tüm hamur malzemelerini ilave edin. Unu yavaş yavaş karıştırarak hamuru yoğurun. Hamur cıvık olduysa biraz daha un ilave edin. Hamurun ele az yapışacak kadar yumuşak olmasına dikkat edin.

Hamuru iki katı olana kadar ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Sert olmayan hamur ele yapışacak kıvamdaysa elinizi unlayarak hamurdan orta boy elma büyüklüğünde bezeler olarak yağlanmış tepsiye aralıklı dizin.

170 dereceli fırında pişirin.

Kreması:

Tereyağı ve muz hariç krema malzemeleri tencereye alıp çırpma teliyle pürüzsüz kıvamda çırpın.

Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra tereyağı ilave edip

2-3 dk. daha pişirip ocağın altını kapatın. Krema ılıyana kadar sürekli karıştırın.

Pişen pasta ekmeğini sandviç şeklinde keserek aralarına muz dilimleri koyun.

Daha sonra bir sıkma torbasıyla ya da kaşıkla kremayı pastaların içine yayın.

Son olarak tel bir süzgeçle pudra şekerini pastaların üzerine serpin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.