



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMONYAKLI PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı nişasta
- 5 Su Bardağı un
- 1 Çorba Kaşığı gıda amonyağı
- 3 Çorba Kaşığı kakao
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Litre süt

bir paket sana hamur işininin yarısını eritin.yağa yarım su bardağı süt yarım su bardağı toz şeker 2 adet çırpılmış yumurta ve gıda amonyağını ekleyip mikser yardımı ile karıştırın.daha sonra yavaş yavaş unu 4 bardak kadar olanını karışıma ilave edin ve hamura kıvam verin.hamuru 7 eşit parçaya bölün ve böldüğünüz parçaları oklavayla açın.tepsinizi yağlamadan hamurları kat kat dizin 160 derecelik fırında altın rengini alana kadar pişirin.başka bir tencerede 4 su bardağı süt 4 çorba kaşığı un 6 çorba kaşığı toz şeker kakao ve nişastayı ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.kalan sana hamur işini ilave edin ve çırpın.bu arada pişen amonyaklı kek dilimlerini soğutun servis tabağına alın bir dilim kek araya kakaolu krema sonra yine bir dilim kek şeklinde hazırlayıp soğuk olarak servis edin.