



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMONYAKLI PASTA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Kg. süt
8 Çorba Kaşığı şeker
1 Yemek Kaşığı toz pastacı amonyağı
1 Çay Bardağı süt
5 Çorba Kaşığı un
3 Çorba Kaşığı kakao
4 Çorba Kaşığı pudra şekeri
1 Çay Bardağı şeker
2 Adet yumurta

Malzemeleri kulak memesi yumuşaklığında yoğurun.6 eşit parçaya bölerek buzdolabında 10 dk dinlendirin. Her bezeyi merdaneyle ince olarak açılacak. Fırın tepsisini yağlamadan 6 adet hamuru teker teker 170 derecede pişir. Pastanın yüzü hafif toz pembe olunca alın. Pastalar amonyaktan dolayı fırını açınca gözlerinizi yakabilir endişelenmeyin,bisküvi kıvamında oluyor.Hazırlanması: Margarin hariç tüm malzemeyi muhallebi kıvamında pişirin.Piştikten sonra margarini ekle. Pastanın bir parçası konulur üstüne kremadan dökülür daha sonra 6 adet parça aralarına krema sürülerek üstü üste yerleştirilir. En üstü ve kenarlarıda yine aynı kremayla kaplanır.Buzdolabında dinlendirilip servis edilir.