



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMONYAKLI YAŞ PASTA

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

Hamuru için:

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı pasta amonyağı

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Çikolata

Krema için:

- 1,5 lt süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı margarin

Margarin, bir tencerede eritilir ve ılık hale getirilir. Eritilmiş margarine süt, toz şeker, yumurta, sıvı yağ karıştırılarak un ilave edilir. Üzerine pasta amonyağı konularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yoğrulan hamur, 9 eşit parçaya bölünür. Servis tabağı büyüklüğünde açılır. Açılan parçalar tek tek pişirilir. Hazırlanan bisküvilerin kenar fazlalıkları alınarak yuvarlak şekil verilir.

Krema: Süt, toz şeker, nişasta ve kakao karıştırılır. Göz göz oluncaya kadar kaynatılır. Normal kremalardan biraz daha akıcı (duru) hale getirilir.

Bisküviler, aralarına krema sürülerek üst üste konulur. Bütün parçalar bitene kadar aynı işleme devam edilir. En üstüne krema sürülür. Sonra çikolata bıçak yardımıyla kazınarak üzerine serpilir. Bir gün buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılır.