



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK ALMAN PASTASI

Hamuru için:

3 yumurta

125 gr tereyağı

1 su bardağı ılık süt (sıcığa yakın)

4,5 - 5 su bardağı un

1 çay bardağı pudra şekeri

1 paket kuru maya

Kreması için:

2,5 - 3 su bardağı süt

2 paket vanilya

1 çay bardağı toz şeker

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı nişasta

2 yemek kaşığı un

Üzeri için:

Bolca pudra şekeri

Hamuru hazırlayabileceğimiz büyüklükteki bir kap içine ılık sütü ve mayayı koyalım. Maya eriyinceye kadar karıştıralım. Pudra şekerini, önceden eritilmiş tereyağını ve yumurtaları ilave edelim ve karıştıralım. Sonrasında unu bardak bardak karışım içine ilave edelim. Hamurun rahatça yoğrulabilmesi için her bardak ilavesinden sonra hamuru parmak uçlarımızla yoğuralım. Hamur yumuşacık olup kıvama gelince kabın üzerini kapatalım ve mayalanması için (hamur yaklaşık 2 katı büyüklüğe gelinceye kadar) bekleyelim. Sonrasında hamuru limon büyüklüğünde parçalara ayıralım. Yaklaşık 13-14 parça hamur elde edilir. Yağlı kağıt serilmiş veya hafif yağlanmış tepsi içine hamurları belirli aralıklarla yerleştirelim ve yine mayalanması için (yaklaşık 2 katı büyüklüğe gelinceye kadar) birkaç dakika bekleyelim. Hamurlar top top olunca önceden 180 dereceye ısıttığımız fırına koyalım ve hamurlar kızarıncaya kadar pişirelim. Hamurlar kızarıncaya fırından alalım ve soğumaya bırakalım. Hamurlar soğuduktan sonra üst kısma yakın yerinden düzgün bir şekilde 2 parçaya ayıralım. Diğer taraftan kreması için tereyağı ve vanilya hariç tüm malzemeleri geniş bir kaba koyalım. Çırpıcı yardımıyla karıştıralım ve yoğun bir kıvama gelinceye kadar pişirelim. Daha sonra tereyağı ve vanilyayı ilave edelim ve tereyağı tamamen eriyinceye kadar karıştıralım. Kremamız hafif soğuncaya iki parçaya ayırdığımız hamurların arasına bolca sürelim ve üzerini kapattığımız hamurları ayrı bir servis tabağına alalım. En son hamurların üzerine bolca pudra şekeri serpelim ve Alman Pastamız servise hazır.

