



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI ALMAN PASTASI

3 su bardağı un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı tuz
Kreması için:
1 su bardağı şeker
3/4 su bardağı un
2 su bardağı süt
Yarım paket vanilya
Üstü için:
Reçel suyu
Kıyılmış fındık
Kıyılmış fıstık

Mayayı yarım su bardağı suda yarım çorba kaşığı şeker ve bir fiske tuz ilave ederek ıslatın. Unun ortasını açıp yumurta, yağ, 1,5 kaşık şeker ve ıslatılmış mayayı katarak yumuşakça bir hamur yapın. Ilık bir yerde hacminin iki misli oluncaya kadar bekletin, iki ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak hafif yassıltın. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizip bir misli daha büyüyünceye kadar mayalandırın. Orta ısı fırında pişirin. Krema malzemelerini karıştırarak hazırlayın. Koyulaştıktan sonra altını kapatıp soğutun. Pişen hamurları enine ikiye kesip aralarına pasta kremi koyarak kapatın. Üzerine reçel suyu sürüp kıyılmış fındıkla süsleyin.

[ML® Alman Pastası Videosu](#)