



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

Malzeme:

30 gr yaş hamur mayası
yarım su bardağı şeker
aldığı kadar un
1.5 su bardağı süt
3 yumurta
100 gr tereyağı

Yapılışı:

Tereyağı eritilip ılık süt, maya, yumurta, şeker biraz da un katarak mikserde iyice çırpılıp mayalandırılır. Kabarınca tekrar un katarak yoğrulur. Hamurun kıvamı elle şekil verecek kıvamda olmalıdır. Ne çok katı, ne çok cıvık olmalıdır. Tekrar mayalandıktan sonra üçe bölünüp pide haline getirilip tepsiye dizilir. Yarım saat tepsi mayası aldırılır. Kızgın fırında pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra tam ortasından enine kesilip alt parçasının üstüne bol krema konup tekrar üst parçası yerleştirilir. Üstüne bol pudra şekeri serpilir.
