



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı su
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 1 Şu Bardağı sıvıyağ
- 4 Su Bardağı süt
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı toz yeşil fıstık
- 1 Paket yaş maya
- 8 Yemek Kaşığı şeker

2 bardak ılık süt,ılık su, 5 kaşık şeker, tuz sıvıyağ 1 yumurta aldığı kadar undan yumuşak bir hamur yap mayalandır, kalınca simit şekli verin tepsiye dizin yumurta sarısınida sürüp pişirin. Tencerede 1 yumurta,3 kaşık şeker, 2 bardak süt, 3 kaşık undan muhallebi yapın margarini atıp iyice çirpin pişen paskalyaların arasını kesip bu kremadan sürün en üstünede ister benmanide eriyen çikolatayı ister hazır çikolata sosu sürün fıstıkla süsleyin.