



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMONYAKLI PASTA

- 1 Fincan sana yağı
- 1 Çorba Kaşığı amonyak sodası
- 1 Paket karbonat
- 1 Kg. süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Fincan süt
- 2 Adet yumurta
- 1 Fincan şeker
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1,5 Su Bardağı şeker
- 2 Yemek Kaşığı nişasta
- 200 gr ³/₄ paket Sana yağı

Malzemeler karıştırılıp hamur yapılır. Hamur 8 eşit parçaya bölünür. Teker teker yarım santim kalınlığında açılır. Orta derecede ısıtılmış fırında tek tek üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Krema malzemeleri karıştırılıp pişirilerek hazırlanır. Her kata krema sürülerek 8 veya 4 katlı pasta hazırlanır. (4 katlı yapılırsa kalan 4 tanesi daha sonra yapılmak üzere saklanır.) Arzuya göre üzeri süslenip, buzdolabında bekletilip servis yapılır.
