



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMONYAKLI PASTA

2 adet yumurta
1 kahve fincanı eritilmiş sana
1 kahve fincanı şeker
1 kahve fincanı süt
1 yemek kaşığı amonyak
500 gr aldığı kadar
6 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
125 gr sana mutlu aile
1 paket vanilya

1 fincan şeker 1 fincan süt, 2 yumurta, 1 yemek kaşığı amonyak çırpılır, yarım paket eritilmiş margarin eklenir azar azar unla birlikte kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur 4 bezeye ayrılan hamur orta kalınlıkta açılıp tencere kapağı yardımıyla yuvarlak kesilir. Her kat 180 derecedeki fırında yaklaşık 10 dakika pişirilir diğer tarafta 6 su bardağı süt 1,5 su bardağı şekerle karıştırılır ve yarım paket margarin, 4 yemek kaşığı unla birlikte koyulaşana kadar pişirilir. Ocaktan alınınca 1 paket vanilya eklenir. Pastanın her katına muhallebiden sürülüp muz dilimleri yerleştirilir.