



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ AMONYAKLI PASTA

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
125 gram erimiş margarin
1 yemek kaşığı gıda amonyacı
Aldığı kadar un
Kreması için:
1 litre süt
10 yemek kaşığı toz şeker
8 yemek kaşığı kaşığı un
1 paket vanilya
170 gram margarin
3 adet muz
4 5 dilim ananas
4 5 adet incir

Öncelikle hamur için gerekli sana yağ ve tüm malzemeleri yoğurma kabına koyup yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayacak orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar un ekleyerek yoğurun. Hamuru 6 eşit parçaya ayırıp üzerini örtün ve yarım saat dinlendirin. (Dinlenen hamur hem daha rahat açılır, hem de kolay şekil alır).

Dinlenen hamurlarınızdan bir tanesi alıp çapı 19 20 cm olacak şekilde, bir yemek tabağı boyutunda ve çok çok ince olmayacak şekilde merdane ile açın.

Açtığınız hamuru yağlı kağıdınızın üzerine alın ve tekrar merdane ile düzelterip, şeklinizi muntazam bir yuvarlak yapmak için, bir tencere kapağı ya da bir yemek tabağı yardımı ile yuvarlak kesin.

Yağlı kağıdınızı fırın tepsisine yerleştirin ve 170 derecelik fırında yaklaşık 7-10 dakika pişirin. (Çok sert olmasın hamurunuz pişerken).

İlk katınızı fırında pişerken ikinci hamurunuzu tezgaha alıp merdane ile açın ve yağlı kağıt üzerine koyup tekrar düzeltin.

Tencere kapağı ya da bir yemek tabağı ile yuvarlak hale getirin.

Fırında pişen ilk katınızı bir tabağa alıp ikinci hamurunuzu fırına koyun.

Tüm hamurlarınız bitene kadar bu işleme devam edin. Her katı yaklaşık 5 10 dakika pişirin. (Kontrollü ve yanmayacak şekilde).

Tüm katlarınız hazır ve ayrı bir yerde beklerken kremanız için tencereye vanilya ve sana yağı dışındaki tüm malzemeyi koyup karıştırın ve ocağa alın.

Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin.

Piştikten sonra ocağı kapatıp vanilya ve margarin ekleyip kremanızın sıcaklığı ile, sürekli karıştırarak yağın erimesini sağlayın.

Kremanızı soğutmayın çünkü tüm katlara sıcak iken sürülecek. Bu da hamurunuzun kek gibi yumuşak olmasını sağlayacak.

İlk katınızı pasta tabağınıza koyun ve üzerine kremanızı sürün ve üzerine dilimlenmiş muzlarınızı dizin.

İkinci hamurunuzun altta kalan (muz dilimlerine değecek) yüzeyini de kremalayıp yerleştirin ve üstüne de krema sürüp ve dilimlenmiş incirlerinizi yerleştirin.

Üçüncü hamurunuzun da her iki yüzüne krema sürdükten sonra üzerine dilimlenmiş ve ufak parçalara ayrılmış ananasları yerleştirin.

Bu işleme tüm katlarınız bitene kadar devam edin.

Kalan kremanızı da pastanın üzerine ve yanlarına sürün. Kremanız yetmez ise; (pastanızın kat yüksekliğine göre değişebilir çünkü) yukardaki krema ölçülerini yarı yarıya indirip (vanilya hariç) tekrar yapabilir ya da krem şanti hazırlayabilirsiniz.

Pastanızın üzerini ve yanlarını da süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.