



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ ALMAN PASTASI

Pasta için:

5 su bardağı un

1 paket kuru maya

2 yumurta

1 tutam tuz

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı su

Üzeri için:

Pudra şekeri

İnce çekilmiş antep fıstığı

Kreması için:

3 su bardağı süt

4 yemek kaşığı un

2 yumurtanın sarısı

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Keki için, unu bir kaba alın. Ortasını havuz şeklinde açın. içine maya, yumurta, yoğurt, su, süt ve yumuşatılmış tereyağı ilave edin. Unun etrafına tuz ve şekeri serpiştirin. Karışımı ortadan başlayarak unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlaklar hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurların üzerine elinizle hafifçe bastırarak tepsiye yerleştirip mayalanması için bekleyin 175 dereceye ayarlı fırında pişirin.

Krema için, 2 yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilyayı bil tencereye aktarın. Göz göz oluncaya kadar karıştırarak pişirin. Kekler pişip ılındıktan soma biraz üstten olmak üzere enlemesine ikiye kesin. Kremayı krema sıkma torbasına doldurun. Keklerin ortasına kremayı paylaşırın Pastaları üzerlerine pudra şeker serpip ince çekilmiş antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

