



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİNİ ALMAN PASTASI

6 su bardağı un  
1 çay bardağı ılık süt  
1 çay bardağı ılık su  
75 gr margarin  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 paket toz maya (instant)  
Krema malzemeleri:  
5 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
3 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı nişasta  
2 adet yumurta sarısı  
Yarım paket krema  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Bol pudra şekeri  
Yeteri kadar arz ettiğiniz meyve çeşitli

Un, şeker ve mayayı margarin karıştırıp sırayla kalan diğer hamur malzemelerini de ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edelim.

Hamurumuzu iki katına gelene kadar aşağı yukarı 1 saat kadar mayalandıralım.

Mayalanan hamurdan alıp unladığımız zemin üzerinde bir parmak kalınlığından biraz daha kalın açalım.

Geniş ağızlı bir su bardağı yardımıyla daireler çıkartalım.

Hazırladığımız bu daireleri yağlı kağıt serdiğimiz tepsimize dizelim.

20 dakika kadar tepsi mayası gelmesi için bekletelim.

Önceden 180 derecede ısıttığımız fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirelim.

Alman pastamızın hamur kısmı pişerken kremasını hazırlamaya geçebiliriz.

Tencerede süt ve yumurta sarılarını iyice çırpalım; krema hariç diğer malzemeleri de ilave ederek çırpalım ve muhallebi kıvamında pişirelim.

Ocaktan alınca krema ve vanilyayı ekleyelim, kabuk tutmaması ve soğuması için ara ara çırpalım.

Hamurlarımız pişince 5 dakika kadar soğumaları için dinlendirelim.

Sonrasında ortalarından tam kopmayacak şekilde keselim.

Kremayı sıkma aparatı veya krema sıkma torbası oda yoksa kaşıkla aralarına dolduralım.

Kremanın üzerine de istediğiniz meyvalarla renk katabilirsiniz.

Son olarak tel süzgeçle üzerlerine bolca pudra şekeri serptiniz mi işlem tamamdır.