



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK ALMAN PASTASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

10 gram instant maya
5 su bardağı un
2 adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
Kreması için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 paket çikolatalı sos
2,5 su bardağı süt
Hindistancevizi
File fıstık

Hamur için gerekli tüm malzemeleri bir kaptan iyice yoğurun ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar koparıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve üstlerine hafifçe bastırın. Sıcak bir yerde tepsinin üzerini bezle örterek mayalandırın. Kabaran hamurları önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişirin. Bu arada krema malzemelerinin tamamını bir tencerede pişirin. Kremayı ocaktan alıp bir kenarda ara sıra karıştırarak soğutun. Krema torbasına doldurun.

Soğuyan hamur parçalarını enine ortadan ikiye kesin ve kapaklarını bir kenara ayırın. Kremayı alt hamur parçalarının üzerine sıkın.

Toz çikolata sosunu bir tencereye boşaltın ve üzerine sütü ekleyip ocakta sos kıvamına gelene kadar pişirin. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra hamurların üst kapaklarını çikolata sosuna bulayıp kremalı alt hamur parçalarının üzerine yerleştirin.

Pastacıların üstlerine hindistancevizi ve file fıstıkla süsleyin.

