



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK ALMAN PASTALARI

1 kg un
125 gr (yumuşak) margarin
1 su bardağı süt
3 yumurta
1 çay bardağı şeker
30 gr yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı ılık su

Ilık su, süt, maya, şeker ve tuzu karıştırarak 1 saat bekletin.

Diğer malzemeleri katıp iyice yoğurun. Hamur 2 katına çıkana kadar mayalanması için bekleyin.

Hamuru merdane ile 1 parmak kalınlığında açıp (hamur çok ince olmasın) su bardağı ile daireler kesin.

Kestiğiniz hamurları yağlanmış tepsiye dizip yarım saat tepside mayalandırın.

200 C kızgın fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğuttuktan sonra ekmeğ bıçağı ile ortasını kesin ve krema torbası ile (krema torbası yoksa buzdolabı poşetinin ucunu kesip kullanabilirsiniz) kremasını doldurun.

Üzerine elekten pudra şekerini eleyin.