



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ALMAN PASTASI

Malzeme:

3 adet yumurta
1/2 kg. muz
100 gr. margarin
1,5 su bardağı süt
Aldığı kadar un
3 kaşık pak maya
1/2 su bardağı şeker
Kreması:
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
4 kaşık pudra şekeri
100 gr. margarin
100 gr. sütsüz çikolata
1 paket vanilya

Yapılışı:

Yağı eritip içine, maya, ılık süt, şeker, yumurta ve biraz da un katıp mayalandırın. Kabarınca kalan unu katıp, biraz yoğurun. Yumuşakça hafif sulu bir hamur olacak. Yağlı tepsiye (büyük yuvarlak) şekil vererek koyun. Tekrar kabarmasını bekleyin. Kızgın fırına verip, pişirin. Çıkınca enlemesine ortadan ikiye ayırın.

Kremayı hazırlamak için yumurtaya margarini koyup çırpın. Pudra şekerini ilâve edin. Sıcak süte çikolataları kırıp eritin. Bu karışım ılınınca yumurtalı karışıma ilâve edin. Son olarak vanilyayı karıştırın. Kestiğiniz pastanın arasına sürün ve muzları üzerine dilimleyin. Diğer parçayı kapatın. Üzerine pudra şekeri serpin.