



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ALMAN PASTASI

Malzeme:

30 gr yaş hamur mayası
yarım su bardağı şeker
aldığı kadar un
500 gr muz
1.5 su bardağı süt
3 yumurta
100 gr. tereyağı

Yapılışı:

Tereyağı eritilip ılık süt, maya, yumurta, şeker biraz da un katarak mikserde iyice çırpılıp mayalandırılır. Kabarınca tekrar un katarak yoğrulur. Hamurun kıvamı elle şekil verecek kıvamda olmalıdır. Ne çok katı, ne çok cıvık olmalıdır. Tekrar mayalandıktan sonra üçe bölünüp pide haline getirilip tepsiye dizilir. Yarım saat tepsi mayası aldırılır. Kızgın fırında pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra 1 ölçü beyaz krema hazırlayıp tam ortasından enine kesilip alttaki parçasına bol krema dökülür. Muzlar ince ince kesilir kremanın üzerine yerleştirilir. Üst kapağını (kapatarak üzerine bol pudra şekeri serpilir.
