



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ALMAN PASTASI



Simiti İçin;
1 Su bardağından 1 parmak eksik ılık su
1,5 Çorba kaşığı toz şeker
1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
Yarım çay kaşığı tuz
1 Kahve fincanı sıvıyağ
Orta Kreması İçin;
2 Su bardağı süt
Üç çeyrek su bardağı un
1 Su bardağı şeker
Yarım paket vanilya
Üst Kreması İçin;
1,5 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
4 Tatlı kaşığı un
2,5 tatlı kaşığı kakao
Yarım paket vanilya

- # Ilık suda maya, şeker 10 dakika bekletilir. Üzerine un, yağ, tuz konur, hamur yapılır.
- # Hamur 45 dakika kapalı ve ılık ortamda dinlendirilir.
- # Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanır ve ortası parmakla delinerek kalın bir simit şekli verilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # Tepside yaklaşık 1 saat dinlendirilir. 175 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.
- # Bu arada orta krema hazırlanır, bunun için soğuk süte, un şeker konur karıştırılır, ocağa konur.
- # Orta ateşte koyu kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ocaktan alınır, vanilya karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Pişen simitler enine ortasından kesilir. Ortasına krema sürülür ve kapatılır.
- # Üst krema için; su, şeker, un, kakao önce soğuk olarak karıştırılır, sonra ateşe alınır, fazla koyu olmayacak şekilde pişirilir.
- # Hazırlanan kakaolu krema simitlerin üzerine gezdirilir.

Not: Bu pastaya üst krema yerine, sulandırılmış reçel sürülüp, fıstık gezdirilebilir.