AMONYAKLI YAŞ PASTA

2 Adet yumurta
2 Çay bardağı toz şeker
2 Çay bardağı süt
1 Çorba kaşığı amonyak tuzu
Alabildiği kadar un
Kreması İçin;
1 Kg Süt
1 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
4 Çorba kaşığı pirinç unu
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Paket vanilya
2 Çorba kaşığı kakao
1 Çorba kaşığı margarin

Yumurta, şeker, süt, şeker eriyene kadar karıştırıldıktan sonra, amonyak ve yedirerek un eklenir, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
Hazırlanan hamur 15 dakika dinlendirildikten sonra 6 eşit parçaya bölünür ve her parça düz yemek tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan 6 adet hamur, kızgın fırında hafif pişirilir.
Diğer taraftan bir tencereye süt, toz şeker, pirin unu, nişasta, kakao ve yumurta konur, önce soğuk olarak karıştırılır, sonra orta ateşli ocakta karıştırarak, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, ocaktan alınır.
Krema ocaktan alınınca hemen, margarin ve vanilya konur, margarin eriyene kadar karıştırılır, soğutulur.
Pişmiş hamurdan bir kat, kremadan bir kat şeklinde koyarak tüm malzeme kullanılır.
En son kalan krema ile pastanın üzeri kaplanır.
Buzdolabının alt rafında 1 gece bekletilir.
Ertesi günü servis yapılır.

Not: Amonyak tuzu baharatçılarda bulunabilir.