



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

AMONYAKLI YAŞ PASTA



- 2 Adet yumurta
- 2 ay bardađı toz Őeker
- 2 ay bardađı süt
- 1 orba kaŐıđı amonyak tuzu
- Alabildiđi kadar un
- Kreması için;
- 1 Kg Süt
- 1 Adet yumurta
- 1,5 Su bardađı toz Őeker
- 4 orba kaŐıđı pirinç unu
- 1 orba kaŐıđı niŐasta
- 1 Paket vanilya
- 2 orba kaŐıđı kakao
- 1 orba kaŐıđı margarin

- # Yumurta, Őeker, süt, Őeker eriyene kadar karıŐtırıldıktan sonra, amonyak ve yedirerek un eklenir, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
- # Hazırlanan hamur 15 dakika dinlendirildikten sonra 6 eŐit parçaya bölünür ve her parça düz yemek tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan 6 adet hamur, kızgın fırında hafif piŐirilir.
- # Diđer taraftan bir tencereye süt, toz Őeker, pirinç unu, niŐasta, kakao ve yumurta konur, önce soğuk olarak karıŐtırılır, sonra orta ateŐli ocakta karıŐtırarak, muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir, ocaktan alınır.
- # Krema ocaktan alınınca hemen, margarin ve vanilya konur, margarin eriyene kadar karıŐtırılır, soğutulur.
- # PiŐmiŐ hamurdan bir kat, kremadan bir kat Őeklinde 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 baharatılarda bulunabilir.