



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

MALZEMELER

Yumurta 4 adet

Su 1 kahve fincanı

Toz şeker 3 kahve fincanı + 3 çorba kaşığı

Un 4 kahve fincanı + 3 çorba kaşığı

Limon kabuğu rendesi 3 çay kaşığı

Kabartma tozu 1 çay kaşığı

Süt 2 su bardağı

YAPILIŞI

20 cm çapında yuvarlak kalıbı yağlayıp unlayın.3 yumurta, 3 kahve fincanı şeker, limon kabuğu rendesini, Borcam kapaklı tencerede çırpıp iyice koyulaştırın.Kabartma tozu katılmış unu eleyip, çırpılmadan hafifçe karıştırın ve içine bir kahve fincanı su koyun.Bir iki defa daha karıştırıp Borcam yuvarlak yepsiye boşaltın. Orta hararettteki fırında 30-35 dakika pişirin. Kremanın Yapılışı: Borcam kapaklı tencerede 1 yumurta, 3 kaşık şeker, 3 kaşık unu azar azar süt ilavesiyle ezin. Limon kabuğu rendesi ile sütün tamamını koyup karıştırarak pişirin. Kaymak tutmaması için çırparak soğutun. Soğuduktan sonra Borcam tepside keki çıkartıp enine iki parçaya kesin. Alt parçaya kremanın tamamını koyup yayın. Diğer parçayı üzerine kapatıp, hafifçe bastırın.Borcamin yuvarlak tepsisine yerleştirip üzerine bolca pudra şeker eleyin ve servise sunun.