



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

- 2 yumurta
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 3,5 çay bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- Krema malzemeleri:
 - Yarım litre süt
 - 1,5 çay bardađı Őeker
 - 3 yemek kaŐığı un
 - 1 yumurta
 - 1 paket vanilya
 - 1 tatlı kaŐığı yağ (tereyağı veya margarin)

Kek karıŐımı için yumurta ve Őeker iyice çırpılır, sırayla diğer malzemeler karıŐtırılır. 24 cm lik kek kalıbında 170 dereceye ısıtılmıŐ fırında üstü kızarana kadar piŐirilir. Sođutup kalıptan çıkartılır, ortadan ikiye bölünür. Kek soğurken krema hazırlanır. Yađ hariç malzemeler iyice çırpılır. Orta hararetili ateŐte muhallebi kıvamında piŐirilir. Yađ ilave edilip mikserle çırpılır. Kekin arasına krema yayılır. Servis yapılacağı zaman kekin üzerine pudra Őekeri serpilir.
