



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ ALMAN PASTASI

1 su bardağı çilek

Keki için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı süt

3 çay bardağı elenmiş un

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

2 su bardağı süt

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı margarin

1 paket vanilya

Kek malzemelerini karıştırıp yağlanmış yuvarlak kalıplara dökün. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Margarin ve vanilya hariç krema malzemelerini karıştırıp kaynayana kadar pişirin. Kaynayınca margarin ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Çilekleri dilimleyin, kekleri ortadan kesip içlerine bolca krema ve çilek koyup, üstüne pudra şekeri serpin.

[ML® Alman Pastası Videosu](#)