



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

3 su bardağı un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı sıvıyağ
Kreması için:
2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
3/4 su bardağı un
1/2 paket vanilya
Süsü için
1 çorba kaşığı reçel suyu
1 çorba kaşığı fındık

Pastanın hamurunu hazırlayınız, hamurdan 2 ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayarak hafif yassıltınız. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizip bir misli büyüyünceye kadar mayalandırınız. Orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

Kreması için, bakır bir tencereye yumurta, şeker ve unu koyunuz. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave ediniz. Orta hararetili ısıda karıştırarak pişiriniz. (Pütürlü olmaması için koyulaşmasına yakın çok hızlı karıştırınız.)

Vanilya katıp karıştırınız.

Pişen hamurları enine ikiye kesip aralarına pasta kremi koyarak kapatınız, üzerine reçel suyu sürüp kıyılmış fındıkla süsleyiniz.