



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ALMAN PASTASI

Hamuru İçin:

2 adet Yumurta

1 çay bardağı Ilık su

1 çay bardağı Süt

2 çorba kaşığı Yoğurt

2 çorba kaşığı Margarin

1 paket Maya

1 çay kaşığı Tuz

Alabildiğine Un

Kreması İçin:

500 ml Süt

3 adet Yumurta sarısı

40 gr Un

30 gr Nişasta

80 gr Şeker

1 paket Vanilin

Islatmak İçin:

1 su bardağı Toz şeker

1 su bardağı Su

3 damla Vanilya esansı

İsteğe göre Muz, çilek, kivi

İsteğe göre Pudra şekeri

Hamur malzemelerinin sıvı olanlarını mayayı eritecek şekilde karıştırın. Alabildiği kadar un ile orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar yuvarlayıp tepside üzerlerini örterek mayalanmaya bırakın. 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirip oda sıcaklığında soğutun. Kremayı yapmak önce sütü kaynatın. Süt kaynerken geri kalan malzemeyi macun kıvamında çırpın. Sıcak süttten içerisine azar azar ilave edip sıvı bir hal almasını sağlayın. Karışımı tekrar ocağa koyup muhallebi kıvamı alıncaya kadar pişirin. Kremayı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra daha köpük köpük bir krema olmasını isterseniz içerisine krem şanti de ekleyebilirsiniz. Hamuru ıslamak için şekeri soğuk suda eritin ve vanilya esansını ekleyin. Soğumuş hamurları ikiye bölün soğuk şerbetten azar miktarda her iki taraf da serpin. Kremayı tabana sürüp dilediğiniz meyve dilimleriyle doldurun ve kapağını kapatın. Son olarak üzerlerine pudra şekeri serpip servis edebilirsiniz.