



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

2 adet Keskinöğlü yumurta
1 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı süt
3 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
Kreması İçin:
2 su bardağı süt
1 adet Keskinöğlü yumurta
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı margarin
1 paket vanilya

Yumurta ve şekeri çırpın. Daha sonra un, margarin, süt ve kabartma tozunu ekleyerek pürüzsüz bir hamur oluşturun. Hamuru kalıba dökerek 170 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Kek pişerken margarin ve vanilya hariç krema malzemesini küçük bir tencereye alın. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Krema kaynayınca margarin ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Pişen kekin soğumasını bekleyin, soğuyan keki ikiye bölün ve içine kremasını koyun. Üzerine pudra şekeri ekleyip, servis edin.

