



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

2 yumurta
1 aybardađı Őeker
1 ay bardađı yođurt
Yarım paket margarin
3 ay bardađı un
1 tutam karbonat
1 yumurta sarısı
1 ay bardađı Őeker
3 yemek kaŐığı un
500 gr süt
1 paket vanilya
1 yemek kaŐığı margarin
Yarım ay bardağı pudra Őekeri

Öncelikle bir tarafta yarım paket margarini eritip bekletiyoruz. 2 yumurta ve 1 ay bardağı Őekeri rengi aılana kadar ırpıyoruz. (Őeker ve yumurta ne kadar ok ırpılırsa kek o kadar güzel kabarır) sonra sırayla yoğurt margarin ve unu ekleyerek ırpıyoruz. Kabartma tozunu en sona ekliyoruz. Orta boy borcamı yağladıktan sonra kek karıŐımımızı döküyoruz. 180 derece fırında normal kek kıvamında piŐiriyoruz. Kreması iin de 500 gr süt 1 ay bardağı Őeker 3 yemek kaŐığı un ve yumurta sarısını koyulaŐıncaya kadar karıŐtırıyoruz. Ardından vanilyayı ekliyoruz. Altını kapattıktan sonra da 1 yemek kaŐığı margarini koyuyoruz. PiŐen kekin soğumasıyla beraber keki tam ortadan kesiyoruz ve kremayı ortasına sürüyoruz. yaklaŐık 2 saat kadar dinlendikten sonra pudra sekerini bir elek desteği ile üzerine döküyoruz.

