



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

500 gr un

100 gr eritilmiş tereyağı

2 yumurta

100 gr toz şeker

20 gr yaş maya

1 tatlı kaşığı mahlep

Aldığı kadar ılık su

Kreması için:

500 ml süt

60 gr mısır nişastası

2 yumurta

125 gr toz şeker

50 gr tereyağı

1 paket vanilya

Üzeri için:

Pudra şeker

Hamur malzemelerini derin bir kaptaki karıştırarak yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru büyük bir yuvarlak beze olarak yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. 170 derece fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Krema için gerekli malzemeleri tereyağı ve vanilya hariç karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp vanilyayı ekleyin. Krema soğuduktan sonra tereyağı ekleyerek mikserle çırpın. Pişen hamuru enine ikiye kesip arasına krema doldurun. Üzerine pudra şeker serpim meyve şekerlemeleri ile süsleyerek servis yapın.

