



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı şeker
Yarım çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu

Derin bir kabın içine yumurtayı kırın ve şekerini ilave ederek karıştırın.
Akabinde sütü koyun karıştırmaya devam ederken un, tereyağını, kabartma tozu ve vanilyayı koyun.
Karışımı dilerseniz blendırdan geçirin.
Yuvarlak bir tepsinin altını yağlayıp içine karışımı dökün.
Önceden 200 derece ısıtılmış fırına koyun.
Kek pişene kadar kremayı hazırlayın.
Bir tatlı kaşığı tereyağına; 2 yemek kaşığı un, 300 ml süt, yarım paket vanilya, bir adet yumurta, yarım çay bardağı sıvı yağı koyun blendırdan geçirin.
Bir tencereye koyup 5 dakika pişirin.
Akabinde fırından keki çıkartın.
Biraz soğuyan keki ortadan ikiye bölün.
Arasına kremayı sürün.
Üzerini pudralamadan önce en sevdiğiniz çilek, muz, kivi ya da portakal dilimleri koyun pudrayı dökün.

