



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

Hamur İçin:

2 su bardağı un

1/2 su bardağı ılık süt

1/2 su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

1/2 paket yaş maya (veya 1 paket instant maya)

1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı

Bir tutam tuz

Krema İçin:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1/2 su bardağı toz şeker

1 adet yumurta sarısı

1 paket vanilin

1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri İçin:

Pudra şekeri

Ilık sütü bir kaba alın ve içerisine mayayı ekleyip eritin. Maya aktifleşene kadar (yaklaşık 5-10 dakika) bekleyin.

Ayrı bir kapta un, şeker, tuz ve yumurtayı karıştırın. Eritilmiş tereyağını ekleyin ve son olarak mayalı sütü ekleyerek tüm malzemeyi yoğurun. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde etmeniz gerekiyor.

Hamurun üzerini örtüp ılık bir yerde yaklaşık 45 dakika mayalanması için bekletin.

Süt, un, nişasta, şeker ve yumurta sarısını bir tencerede karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Krema kıvam aldığı anda ocaktan alın ve vanilin ile tereyağını ekleyin. Karışımı iyice karıştırarak soğumaya bırakın.

Mayalanmış hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın, kısa bir süre yoğurun ve ikiye bölün.

Her bir hamuru yuvarlayıp hafifçe bastırarak disk şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve tekrar üzerini örtüp 15-20 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Üzeri hafif kızardığında fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kekleri ortadan ikiye kesin.

Hazırladığınız kremayı kekin alt kısmına sürün ve üst kısmını kapatın.

Üzerine bolca pudra şekeri serpin ve servis edin.