



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALMAN PASTASI

### Malzemeler:

500 gram un  
100 gram pudra şekeri  
50 gram margarin  
40 gram yaş maya  
2 adet yumurta  
Tuz  
1 su bardağı su  
Kreması için:  
2 adet yumurta sarısı  
150 gram toz şeker  
70 gram un  
Yarım litre süt  
Yarım paket vanilya  
1 poşet kremşanti  
1 çay bardağı pudra şekeri  
50 gram yeşil fıstık

### Hazırlanışı:

Unu eleyip ortasında mayayı 1 su bardağı su ile ezin, püre hazırlayın. Un yığını çatladığında pudra şekerini, yağı ve yumurtaları koyup su ilavesi ile hamur yapın. Tekrar mayalandırın. Mayalanan hamurları mandalina büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayarak yağlanmış tepsiye koyup tekrar mayalandırın. Üzerine su sürüp orta ısıllı fırında pişirin. Kremşantiyi hazırlayın. Yumurta sarılarını, şekeri, unu karıştırıp süte ekleyin. Karıştırarak pişirin. Ateşten alıp vanilya ekleyin. Soğuyunca kremşanti ile karıştırın. Soğuyan hamurları enine ikiye kesin. Aralarına krema sürüp üzerlerine bolca pudra şekeri serpin. Yeşil fıstıkla süsleyin.