



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

Ayşe Özçalık

2 Yumurta
1 Su bardağı şeker
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Yarım Su bardağı süt
Yarım Su bardağı sıvı yağ
Bardağın aldığı kadar un

Kreması için malzemeler: 1 yumurta, 4 kaşık un, 4 kaşık şeker, 1 paket vanilya, 1 kg un, 200g pınar labne
Kremanın hazırlanışı: bütün malzemeleri çırpıp pişiriyoruz pınar labneyi katıp soğutuyoruz
Kekin yapılışı: bütün malzemeleri çırpıp yuvarlak tepsinin içinde 118 derecede pişiriyoruz fırın dan çıkartıp soğtmaya bırakıyoruz kalıptan çıkartıp ipe ortadan ikiye bölüyoruz hazırladığımız kremayı pastaya sürüyoruz muz kesip koyuyoruz üzerini böldüğümüz kekle birleştiriyoruz üzerine pudra şekeri döküyoruz.
