



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

3 su bardağı un
1 su bardağı erimiş margarin
4 yumurta
2 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı pudra şekeri (üstü için)
Krema İçin:
2 yemek kaşığı un
1,5 çay bardağı şeker
1,5 su bardağı süt
1 paket vanilya
Limon kabuğu rendesi
50 gr. margarin

Yumurta ve şekeri mikser ile çırpın. Üzerine yoğurt, margarin kabartma tozu, şekerli vanilin ve un ilave ederek çırpmaya devam edin. 26 cm. çapındaki yuvarlak yağlanmış kek kabına dökün. Önceden 1750C ye ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin. Başka bir yerde un, şeker, süt, şekerli vanilin, limon kabuğu rendesini karıştırıp pişirerek muhallebi kıvamında hazırlayın. Ocaktan aldıktan sonra margarin koyup karıştırarak eritin. Pastayı ortadan ikiye kesip arasına iyice soğumuş kremayı yayın. Üstüne pudra şekeri serpin.