



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

2 Yemek Kaşığı UN
1 Adet KABARTMA TOZU
2 Adet YUMURTA
1 Çay Bardağı ŞEKER
1 Çay Bardağı SÜT YOGUR KARISIMI
2 Yemek Kaşığı ŞEKER
2 su bardağı süt
3 Çay Bardağı ELENMİŞ UN
1 Adet YUMURTA
80 Gr Sana Hamurışı

2 YUMURTA 1 CAY BR. SEKER ERITILMIS MARGARIN 1 CAY BARDAGI SUT YOGUR KARISIMI 3 CY BARDAGI ELENMIS UN VE KABARTMA TOZUNU BIR KAPTA IYICE KARISTIRIN VE YAGLANMIS YUVARLAK KALIBA DOKUN ONCEDEN ISITILMIS 170 DERECEDEKI FIRINDA 20 DK PISIRIN UZERI FAZLA KIZARMAMALI BASKA BIR YERDE MARGARIN VE VANILYA HARIC DIGER KREMA MALZEMELERINI KARISTIRIP KAYNAYANA KADAR OCAKTA PISIRELIM KAYNAYINCA FINDIK KADAR MARGARINI VE VANILYAYI EKLEYELIM PISEN KEKI FAZLA KALIN OLMADAN IKIYE BOLELIM ENINE ILIYAN KREMAYI ALT KATINA SURUP UZERINI KAPATALIM VE UZERINE ELEKLE BOLCA PUDRA SEKERI SERPELIM.



Fotoğraf "feris" tarafından gönderildi. 18.02.2021