



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN PASTASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı un
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı süt
- 2 Şu Bardağı (krema için)süt
- 2 Çorba Kaşığı (krema için)un
- 2 Çorba Kaşığı (krema için)şeker

Yumurta ve şekeri kar gibi olana dek çırpın. Un, süt, kabartma tozunu ekleyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dk pişirin. Bu sırada margarin ve vanilya hariç krema malzemeleri ile kremayı koyulaşana kadar pişirin. Soğuyan keki 2'ye bölün ve arasına kremayı koyun. Üzerine pudra şekeri eleyerek servis edin.
