



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN PASTASI

HAMUR MALZEMELERİ

- 2 1/4 su bardağı un (250 gr.)
- 1 1/4 çay bardağı süt (125 gr.)
- 1 1/4 çorba kaşığı toz şeker (25 gr.)
- 1/10 paket margarin (25 gr)
- 1/2 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (8 gr.)
- 1 ay kaşığı tuz (3 gr.)

KREMA MALZEMELERİ

- 1 1/4 su bardağı süt
- 2 orba kaşığı un
- 4/5 çorba kaşığı nişasta
- 1/4 paket margarin
- 1/2 paket vanilya
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

ÜST SÜSLEME MALZEMELERİ

- 1/2 su bardağı un (50 gr.)
- 1/10 paket margarin (25 gr.)
- 1 1/4 çorba kaşığı toz şeker (25 gr)

Kremanın Yapılışı: Süt, un, nişasta, yumurta sarısı vanilya ve istenirse limon kabuğı rendesi karıştırılıp koyulaşınca kadar kaynatılır.

Toz Üst Süsleme Karışımı: Un, yumuşatılmış margarin şeker iyice karıştırılır.

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra 1 defa katlayın ve 10 dakika daha dinlendirin. Sonra 20-23 cm. apında bir yuvarlak olarak açın ve altı yağlanmış tepsiye yerleştirin. 10-15 dakika daha beklettikten sonra 190 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Soğuyunca ortasından enine kesip hazırladığınız kremayı ortasına yayın. Üst kısmını yerleştirin ve hazırladığınız toz üst süsleme karışımını serpin.

[ML® Germen Keki için tıklayın](#)