



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN TURTASI

275 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı un
2 Paket vanilin
2 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Çorba Kaşığı mısır nişastası
5 Adet yumurta
500 gr yoğurt

YUMURTA, MARGARİN, ŞEKER, UN, VANİLİN, KABARTMA TOZU KARIŞTIRILIP YOĞURULUR, YAĞLANMIŞ UNLANMIŞ YUVARLAK BİR KALIBA İNCE BİR TABAKA HALİNDE ÇUKUR TABAK ŞEKLİNDE YAYILIR. YUMURTA SARISI, ŞEKER, ODA SICAKLIĞINDAKİ MARGARİN, NİŞASTA, YOĞURT, VANİLİN, BİR MİKTAR ÜZÜM VEYA VİŞNE ÇIRPILIR, ÜZERİNE ÇIRPILMIŞ YUMURTA AKI KAŞIKLA YAVAŞÇA İLAVE EDİLİR. HAZIRLANAN KRÉMA HAMURUN İÇİNE BOŞALTILIR, ÖNCEDEN ISITILMIŞ FIRINDA KIZARINCA YA KADAR PİŞİRİLİR.