



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERLİNER

<https://www.haberturk.com>

2 adet yumurta
1,5 çay bardađı Őeker
1 ay bardađı süt
3 ay bardađı un
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
500 ml süt
3 yemek kaŐıđı un
1 ay bardađı Őeker
1 adet yumurta
1 yemek kaŐıđı tereyağı
1 paket vanilya

Pastanın kekini yapmakla iŐe baŐlıyoruz. Derin bir kap içerisinde yumurta ve toz Őeker beyazlaŐana kadar çırpalım.

Daha sonra kalan malzemeler ekleyelim.

Hamuru yađlamıŐ olduğumuz fırın tepsisine aktaralım. Keki 160 derecelik ısıttığımız fırında üzeri pembeleŐene kadar piŐirelim. PiŐen keki fırından çıkaralım ve soğumaya bırakalım.

Kek soğurken bir kap içerisinde kremamızı yapalım.

Krema hazır olduğunda kekimizi ortadan ikiye ayıralım. Kekin orta kısmına tüm kremayı eŐit Őekilde yayalım.

Kekin st tabanını kapatalım ve üzerine pudra Őekeri serpelim.

Sođuduktan sonra tüketebilirsiniz.

