



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ ALMAN PASTASI

6 su bardağı un  
1 çay bardağı ılık süt  
1 çay bardağı ılık su  
75 gram yumuşak margarin yada tereyağı  
2 yemek kaşığı yoğurt  
2 adet yumurta  
Yarım su bardağı şeker  
1 paket instant maya  
Pudra şekeri  
Kreması için:  
5 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı nişasta  
2 adet yumurta sarısı  
50 gram tereyağı

Tüm malzemeyi yoğurma kabına alıp hamuru yoğurun. 1 saat kadar mayalanması için bir kenara koyup üzerini örtün.

Mayalanan hamuru un serptiğiniz tezgahta, parmak kalınlığında açıp, geniş ağızlı bir bardak yardımı ile daireler çıkarın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip biraz daha mayalanması için bekletin. Altı ve üstü hafif pembeleşene kadar pişirin.

Kreması için toz malzemeyi tencereye alıp karıştırın. Sütü ve yumurta sarılarını ilave edip kısık ateşte karıştırarak pişirin. En son tereyağı ilave edip mikser ile birkaç dakika karıştırın.

Pişen ve ılınan pastaları bir bıçak yardımı ile tam koparmadan ortadan ikiye kesin, sıkma torbasına koyduğunuz kremayı pastaların içine dikkatlice doldurun. Arzuya göre çilek ya da başka bir mevsim meyvesi ile tatlandırıp, üzerine pudra şekeri eleyerek servis edin.

