



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ALMAN PASTASI

[Sahrap Soysal](#)

Kek için:

1,5 çay bardağı toz şeker (kulplu çay bardağı)

3 adet yumurta

1,5 çay bardağı sıvı yağ

3 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

2 çay bardağı süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı şeker

Varsa 1 limon kabuğu rendesi

2 paket vanilya

Ayrıca:

Çilek ve muz

Pudra şekeri

Kek için derin bir kaba oda sıcaklığındaki yumurtaları ve şekerini koyup, mikserin yüksek devriyle en az 5 dakika çırpın. Sıvı yağ, un ve kabartma tozunu katıp çırpıma devam edin.

Koyu, boza kıvamındaki hamuru, iyice yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.

Fırını 180 derece alt-üst konuma ayarlayıp, üzeri kızarıncaya dek en az 40 dakika pişirin. Çıkarın, soğuyunca keki, iki kat olacak şekilde ikiye bölün.

Krema için ufak bir tencereye; süt, un, şeker ve vanilyayı koyun. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya dek pişirin.

Ocaktan alıp, ılıtın ve kekin arasına sürün. Dilimlenmiş meyveleri dizip, kekin üzerine pudra şekeri serpin.

