



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ALMAN PASTASI

2 yumurta
3/4 çay bardağı erimiş margarin
1 çay bardağı yoğurt
3 çay bardağı un
1,5 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 yumurta sarısı
50 gr. margarin
2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 çay bardağı şeker
2 paket vanilya
Pudra şekeri (üzeri için)

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Yoğurdu ve eritip soğuttuğumuz margarini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyerek mikserin düşük ayarı ile veya çırpma te-liyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısıllı fırında pişirelim. Tencereye unu, sütü, şekeri ve çırpılmış yumurta sarısını alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutarak vanilyaları ve margarini eritmeden ekleyip mikserle yarım dk. çırpalım. Pastayı kalıbı içinde soğutup ikiye keselim. Kremayı pastanın alt parçasının üzerine yayalım. Üzerine pastanın üst katını oturttarak pudra şekeri eleyelim ve buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.



Fotoğraf "piano" tarafından gönderildi. 20.08.2020