



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY ALMAN PASTASI

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 3 ay bardađı un
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardađı erimiŐ margarin
- 1 ay kaŐıđı karbonat
- 1 ay kaŐıđı kabartma tozu
- 1 ay kaŐıđı vanilya
- Kreması için:
- Yarım litre süt
- 3 orba kaŐıđı un
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 adet yumurta
- 1 küçük paket margarin (125 gr)

Krema için, bir tencereye 1 yumurtayı, unu, Őekeri koyup, sütü yavaŐ yavaŐ dökerek karıŐımı eziniz. Sonra tencereyi ateŐe koyup, muhallebi gibi piŐiriniz.

AteŐten alıp, yağı koyup, iyice karıŐtırınız.

2 yumurtayı, Őekeri, erimiŐ margarini, yoğurdu, kabartma tozunu bir kaba koyup, karıŐtırınız.

Vanilya karıŐtırılmıŐ unu koyup, onu da karıŐıma iyice yediriniz.

YađlanmıŐ bir kalıba karıŐımı döküp, yayınız.

Orta ısılı fırında 20-25 dakika piŐiriniz.

Fırından çıkan keki ortadan ikiye kesip, arasına kremasını koyup, diğer yarıyı da kremin üzerine koyup, üzerine bolca pudra Őekeri serpip, buzdolabına pastayı koyup, soğutup, servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz kremaya meyve Őekerlemesi, zm, fındık vb. gibi malzemeler de koyabilirsiniz.