



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK KREMALI PASTA

125 gr margarin
3 yumurta
Kabartma tozu
1 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı un
40 gr kıyılmış fındık
1 kahve fincanı yoğurt
1 limonun ince rendelenmiş kabuğu
Krema için:
3 yaprak jelatin
1 limon
3 yemek kaşığı ılık su
200 gr çilekli yoğurt
2 paket toz krem şanti
1,5 su bardağı soğuk süt
Pudraşekeri
3 yemek kaşığı çilek reçeli
10 çilek
1 kahve fincanı çilek suyu

Yumurtaları şekerle çırpın. Margarin eritip ılıtın ve karışıma ekleyin. Yoğurt, un, kabartma tozu ve kıyılmış fındığı ilave edin. Limon kabuğunu ekleyip çırpın. Kelepçeli bir kek kalıbının tabanını yağlayın. Hamuru kalıba döküp sıcak fırında 25 dakika pişirin. Jelatini 3 yemek kaşığı ılık suda bekletip yumuşatın. Limonu yıkayıp kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. Limon kabuğu, suyu, pudraşekeri ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın. Jelatini yoğurtlu karışıma ekleyip karıştırın ve 20 dakika kadar buzdolabında bekletin. Toz krem şantiyi soğuk sütle çırpıp yoğurtlu kremaya ilave edin. Çilek reçelini ve küçük küçük doğranmış taze çilekleri ekleyip hafifçe karıştırın. Kek likörle ıslatıldıktan sonra hazırladığınız kremayı kek üzerine yayın. Pastayı 2-3 saat buzdolabında bekletip kelepçeli kalıbı çıkarın. Taze çilek dilimleriyle süsleyip pasta servis tabağına alın.

