



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ AFRODİT PASTASI

MALZEMELER:

- 1 adet hazır kek
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket hazır vanilyalı puding
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı çilek
- 1/2 paket muz jölesi
- 1/2 bardak sıcak su
- 1 bardak soğuk su

YAPILIŞI:

İlk olarak sade ya da kakaolu hazır keki ılık sütle iyice ıslatın. Hazır vanilyalı pudingi, iki bardak süt ilavesiyle sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirelim ve ılınca, kekin üzerine düzgünce sürelim. Çilekleri boylamasına ikiye dilimleyip, pudingin üzerine bir güzel yerleştirelim. Şimdi de jöleyi, bir kaseye koyduğumuz yarım bardak kaynar suda karıştırarak iyice eritelim. İçine 1 su bardağı buz gibi suyu ekleyip, devamlı karıştıralım. Sonra da hiç vakit kaybetmeden jöleyi, kaşıkla ve yavaş yavaş, çileklerin üzerine kapatacak şekilde dökelim. Pastayı en az 3-4 saat buzdolabında bekletelim. Dilimliyerek servise sunalım.