



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BATON PASTA

215 gram tereyağı,
400 gram un,
250 gram tozşeker,
2 adet iri yumurta,
2 su bardağı krema,
3 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 paket vanilya,
2 su bardağı çilek,
nane yaprakları

Bir kabin içinde oda sıcaklığındaki tereyağını yumuşayana dek karıştırın. Üzerine unun üçte birini ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Karıştırırken önce tozşeker, ardından yumurta ve daha sonra kalan unu ilave edin. Hepsi iyice karışana kadar dövün. 30x40 cm. büyüklüğünde bir tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın. Hamuru tepsiye boşaltın. 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Pişen hamuru fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyan keki 3 eşit parçaya bölün. Bu arada kremayı, pudra şekeri ve vanilya ile çırpın. Bu kremadan ilk pasta katına sürün. Üzerine çilek sıralayın ve ikinci katı yerleştirin, ikinci katında üzerini krema ile kaplayın ve çilekleri sıralayın. Son parça keki de yerleştirip üzerine kalan kremayı sürün ve artan çilekleri dizin. Taze naneyle süsleyip servis yapın.