



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BATON PASTA

3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Kreması:
1 paket toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
2 kase çilek

Yumuşak tereyağı, yumurta, şeker mikserle çırpılır. Üzerine diğer kek malzemeleri eklenir. Hamur yağlı kağıt serilmiş 30*40 tepsiye dökülür. 175 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Ilıyınca uzunlamasına üç parçaya kesilir. Krem şanti ve süt çırpılır. İlk kat kekin üzerine yeteri kadar konur. İkiye kesilmiş çilekler sıralanır. İkinci kat da aynen yapıldıktan sonra son kat kek konur. Kalan krem şanti ve çileklerle süslenir. Buzdolabında 1 gece bekletilir.