



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA

300 gr. petibör bisküvi
500 gr. çilek
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt

Bisküvileri, yuvarlak çukur bir kaba, altını ve kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin. Çilek ve pudra şekerim blendırdan çekin. Krem şanti ve sütü birlikte çırpın Kalıptaki bisküvilerin üzerine, bir kat krem şanti bir kat çilek kreması koyup, üzerine tekrar bisküvi yerin. Bisküvilerin üzerine kalan krem şantiyi yayın. Üzerine çilek kreması sürün. Üstünü petibör bisküvi ile kapatın. Çilekli pastayı 2 - 3 saat buzlukta beklettikten sonra ters çevirerek bir servis tabağına alın Pastanın üzerini çilek kreması ile süsleyip servis yapın.

[ML® Çilekli Pasta için tıklayın](#)