



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇOKPASTA

3 yumurta
1,5 su bardağı (260 g) toz şeker
1,5 su bardağı (150 g) un
1/2 su bardağı (45 g) Pakmaya Mısır Nişastası
1 çay bardağı (100 g) süt
1 çay bardağı (100 g) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Üzeri için:
1,5 su bardağı (300 ml) süt (ıslatmak için)
1 paket Pakmaya Çilekli Puding
2,5 su bardağı (500 ml) süt
12-15 adet çilek
½ çay bardağı (15 g)
Hindistancevizi

Yumurta ve şekeri mikserle yaklaşık 3 dakika çırpınç üzerine nişasta, un, süt, sıvı yağ, hamur kabartma tozu ve şekerli vanilin ekleyin. Homojen oluncaya kadar yavaş devirde yaklaşık 1-2 dakika karıştırın. Bu hamuru yağlanmış 20x30 cm boyutlarındaki bir tepsiye dökün ve önceden 175 °C'ye ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar 30-40 dakika süreyle pişirin. Fırından çıkardıktan 5 dakika sonra tepsiden çıkarmadan kaşıkla gezdirerek 1,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak yaklaşık 10 dakika soğumasını bekleyin. Sonra pudingi tepsideki kek üzerine düzgün bir şekilde yayın. Buzdolabında soğutun ve servis öncesi ortadan kesilmiş çilek parçaları, arzuya göre hindistan cevizi ile süsleyin.