



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ JÖLELİ PASTA

Alt tabanı için:

1,5 paket burçak bisküvi

4 yemek kaşığı tereyağı

Muhallebilisi için:

5 yemek kaşığı irmik

4 yemek kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı şeker

1 litre süt

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Üzeri için:

Hazır çilek jölesi

Çilek

Alt tabanı için; bisküviler ezilerek toz haline getirilir, tereyağı ile iyice yoğrulur, kelepçeli bir kabın tabanına düzgünce yayılarak 10 dakika fırınlanır.

Muhallebi için; vanilya ve tereyağı dışında malzemeler ocakta karıştırılarak göz göz haline gelinceye kadar pişirilir, daha sonra tereyağı atılarak karıştırılır, en son vanilya atılarak iyice karıştırılır ocaktan alınır. Hazırlanan muhallebi bisküvinin üzerine düzgünce yayılır.

Üzeri için; 1 paket hazır jöle 2,5 su bardağı kaynamış suda eritilir. Muhallebinin üzerine dökülür.

Jöle biraz soğuyunca enine kesilmiş çilekler yan yana dizilerek süslenir.

Buzdolabında en az 2 saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

