



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ JÖLELİ PASTA

12 adet kedidili bisküvi
2 paket çilek jölesi
250 gram çilek
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
2 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Çileklerin bir kısmını pastayı hazırlayacağınız cam kabın içine sıralayın. Üzerine bu jöleden biraz döküp dondurun. Bu arada pastacı kremasını hazırlamak için unu, yumurta sarısını ve şekerini bir tencerenin içinde çırpın ve üzerine sütü ekleyerek ocak üzerinde sürekli karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. Ocaktan alıp içine vanilya ve tereyağını ekleyip iyice karıştırıp soğutun. Dondurduğunuz çilekler ve jölenin üzerine bu kremadan sıkın. Ardından da kedidillerini, çilek ve jöle döküp sırayla dondurarak bu işlemi tekrarlayıp pastayı kat kat hazırlayın. Donunca dilimleyerek servis yapın. Yaz pastası olarak çok hafif ve lezzetli oluyor.