



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ MUZLU PASTA

50 Gr Sana Hamurışı
2 Paket kabartma tozu
1,5 Su Bardağı çikli süt
1 Çay Bardağı çilek püresi
2 Paket paket krem şanti (çilekli)
5 Adet yumurta
500 gr çilek
2 Adet muz
6 Kahve Fincanı UN

yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşp köpürene dek çırpalım.çilek püresini erimiş margarini ekleyip çırpalım.elemiş unu kabartma tozunu ekleyip iyice karıştıralım. kalıbı margarinle yağlayıp un serpelim hamuru kalıba boşaltıp 170 derece ısılı fırnda pişirelim kalıbı içinde soğutarak ikiye keselim KREMASI İÇİN, çilekli süt ile krem şantiyi koyulaşana dek çırpalım alt ve üst parçaların kesik yüzlerine krem şanti sürelim alt parçanın üzerine yarıdan kesilen çilek ve muz dilimlerini aralıksız dizelim pastanın üst katını oturtalım pastanın yanlarını ve üzerini kalan kremayla kapatalım çilekleri ve muzları pastanın yanlarına ve üstüne aralıksız yerleştirelim pastayı buz dolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis edelim