



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PASTA

8 yumurta
250 gr. un (2,5 su bardağı)
250 gr. pudra şekeri (2 su bardağından biraz az)
Bir çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Yarım limon suyu
500 gr. Çilek
Krema için:
Bir bardak süt
2 yumurta
Bir çorba kaşığı un
Biraz vanilya
6 çorba kaşığı toz şeker
250 gr. sana

Krema için, Tencerenin içine şeker, un, yumurta konur, yumurta teli ile karıştırılır.

Süt sıcak olarak yavaş yavaş ilâve edilir.

Ateşe konur, devamlı karıştırılarak pişirilir.

Kaynamaya başlayınca ateşten indirilir, soğutulur.

Sana yumuşak oluncaya kadar karıştırılır.

Soğutulan krem kaşık, kaşık yağın içine ilâve edilir ve karıştırılır.

En son vanilya konur, krem haline gelinceye kadar yumurta teli ile karıştırılır.

Bir tencere içine yumurtalar, şeker konur, yoğurt kıvamında koyulaşmaya kadar çarpılır.

Elenmiş un, limon kabuğu rendesi, limon suyu ilâve edilir, hafifçe karıştırılır.

Yuvarlak ve yağlanmış kalıba hamur konur, orta hararettaki fırında pişirilir.

Kalıptan çıkarılır, soğutulur.

Ortadan ikiye kesilir. Her parçası şekerli suyla ıslatılır. Bir parçasına krema sürülür, üzerine çilek döşenir, üstüne tekrar krema konur.

Diğer pandispanya parçası, üzerine kapatılır.

Üzerine ve kenarlarına krema sürülür, krema ve çilekli pastanın üstü süslenir.

Kenarlarına yeşil fıstık konur.