



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PASTA

Malzeme:

10-12 adet hazır milföy hamuru

taze çilek

Üzeri için :

200 ml krema

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Renkli şekerleme

krema için :

1 kg süt

2 yumurtanın sarısı

150 gram toz şeker

50 gram Bizim Mutfak Buğday Nişastası

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Krema için sütü sos tenceresine alın. Yumurta sarıları, tozşeker ve nişastayı ekleyip iyice çırpın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Ocaktan alıp Teremyağ'ı ilave edin. Teremyağ eriyinceye kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Muhallebinin kabuk tutmaması için arada bir çırpma teliyle karıştırın. Üzerini süslemek için krema ile pudra şekerini mikserle karışım iki misli oluncaya kadar çırpın. Hazırladığınız kremayı yeterince katılaşması için buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Milföy hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Dikdörtgen kelepçeli bir kalıba sırasıyla kızarmış milföy, krema ve dilimlenmiş taze çilekle istediğiniz gibi üç kat olacak şekilde yerleştirin. En son kata kremalı karışımdan sürün, renkli şekerlemeler serpiştirin. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.