



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PASTA

Sare Demirbaş

Pandispanya için:

6 yumurta

12 yemek kaşığı un

12 yemek kaşığı şeker

1 paket kabartma tozu

Kreması:

5.5 su bardağı süt

1.5 su bardağı çilekli süt

10 kaşık un

1.5 su bardağı şeker

1 yumurta

1 paket pınar labne

ceviz büyüklüğünde tereyağı

Üzeri için:

1 paket çilekli krem şanti

yarım su bardağı çilekli süt

1 kg çilek

Keki ıslamak için:

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı bal veya şeker

Yumurtaları şekerle birlikte köpürene dek çırpalım.elenmiş unu ve kabartma tozunu da ekleyip yavaşça karıştıralım. Tabanı katı yağ ile yağlanmış ve un serpilmiş kaba bu karışımı boşaltalım ve 180 dereceli fırında pişirelim. Bu arada kremamızı yapalım. Önce unu, şekerini ve yumurtayı 1 su bardağı sütle iyice çırpalım. Sonra bütün sütü boşaltıp ocağın altını son ayar yakalım ve bi yandan çırparak kremamızı pişirelim. Kremamız pişmeye yakın içine labneyi boşaltalım. Bir taşım daha kaynatıp son olarak tereyağımızı karıştırıp ocaktan alalım. Kremamız soğuduktan sonra blendırdan iyice geçirelim. Pastayı kalıbın içinde soğuduktan sonra ikiye keselim. Pastanın ilk katını sütün yarısıyla ıslayalım. Sonra kremayı güzelce sürelim. Üzerlerine yarım çilekleri de koyup pastanın 2. katını yerleştirelim. Kalan sütle güzelce ıslayalım. Üzerine kremayı incecik sürelim. Üstüne de dolapta beklemiş krem şantiyi düzgünce sürelim ve kalan çileklerle süsleyelim. Pastanın kenarlarına da ister fıstıkla ister hindistanceviziyle süsleyebilirsiniz.