



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PASTA

1 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1/2 su bardağı sıvıyağ  
1/2 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
2 paket vanilya  
1 su bardağı un  
Üzeri İçin:  
2 poşet toz kremşanti  
1 su bardağı soğuk süt  
1 paket hazır süt kreması  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
250 gr çilek

İlk olarak derince bir kaseenin içine yumurtaları toz şekeri ilave edip mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpıyoruz. Üzerine yoğurdu ve sıvıyağınıda ekleyip 1-2 dakika kadar daha çırpmaya devam ediyoruz. Vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edip tekrar 1-2 dakika süreyle çırpıyoruz. 40x30cm boyutlarında kestiğimiz fırın kağıdını fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Hamuru bir ucundan başlayarak dikkatlice fırın kağıdının üzerine yayıyoruz. Bir yandan fırınımızı 150 dereceye (yani orta ısıya ve üst-alt konumuna) ayarlıyoruz. 5 dakika önceden ısıtma işlemi yapıyoruz. Isıtılmış olduğumuz fırınımıza pastamızı koyuyoruz. Yaklaşık 20-22 dakika sonra üzeri iyice sararan pastayı fırından çıkarıyoruz. Bir kenarda ılınmasını bekleyip, kağıdıyla beraber sararak rulo şekline getiriyoruz. Bu arada derin bir kabin içine toz kremşantileri ve hazır süt kremasını boşaltıyoruz. Soğuk sütü de ekleyip mikserle 4-5 dakika, katı bir krema kıvamına gelinceye dek çırpıyoruz iyice soğuyan rulo pastayı açıp, kağıdını sıyrıp çıkarıyoruz. Üzerine spatulayla kremamızı sürüyoruz. Daha sonra pudra şekeriyle beklettiğiniz çileklerden 8-10 adet koyuyoruz. Tekrar pastayı rulo şeklinde sarıyoruz. Üzerini kalan kremayla iyice sıvayıp, çileklerle süsleyip dolapta 2-3 saat bekletiyoruz. Hazırladığımız pastamızı dilimleyerek servise hazır hale getiriyoruz.