



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PASTA

- 1 adet sade pandispanya
- 1 paket krem şanti
- 1 kg çilek
- 1 paket vişne jölesi
- 1 kg süt
- 200 ml çilekli süt (pandispanyayı ıslatmak için)
- 3 corba kaşığı un
- 3 corba kaşığı nişasta

İlk önce kremayı hazırlıyoruz. Bir tencereye 1 su bardağı süt üzerine 3 corba kaşığı un ve nişastayı ekliyoruz. Sürekli tahta kasıkla karıştırıyoruz mama kıvamına gelince kapatıyoruz. Daha sonra soğumaya bırakıyoruz ve ayrı bi kapta krem şantiyi hazırlıyoruz arkada yazdığı gibi bunları dolaba koyuyoruz. Daha sonra çilekleri boyuna kalın kalın kesiyoruz pastayı hazırlamak için geniş servis tabağına pandispanyayı koyuyoruz. ıslatmak için çilekli süt ile ıslatıyoruz. Kendi hazırladığımız pasta kremasını üzerine sürüyoruz daha sonra kremanın üzerine çileklerin bi kısmını koyuyoruz.Üzerine kalan pandipanyayı kapatıyoruz üzerine krem şantiyi sürüyoruz biraz dolapta beklettikten sonra üzerine cilekleri diziyoruz cilekleri resimdeki gibi dızmek istiyorsanız carpi isareti yapın çileklerle boş kalan yerlere fazla fazla koyun kalan krem santiyle cileklerin kenarlarına taç yapın jöleyi kutunun üzerindeki tarife göre hazırlayıp bi fırça yardımıyla sürün.