



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Paket kakaolu bisküvi
- 1 Paket krem şanti
- 1 Paket vanilyalı puding
- 1 Paket çilekli pasta kreması
- 7 Bardak süt

Vanilyalı pudingi 3,5 bardak sütle pişiririz. İçerisine bir yemek kaşığı Sana hamur işini koyup karıştırırız. Bir bardak sütle çırpığımız krem şantiyi muhallebi ılık olunca birbirine karıştırırız. Bir cam tepsinin dibine sütle ıslattığımız kakaolu bisküvileri bir sıra dizeriz. Üzerine pudingli krem şantili karışımı dökeriz. Bir sıra daha sütle ıslattığımız kakaolu bisküvileri dizip, üzerine 1,5 bardak soğuk sütle çırpığımız çilekli pasta kremasını yaydırırız. Bir iki saat buzdolabında dinlendirdiğimiz pastamız servise hazırdır.